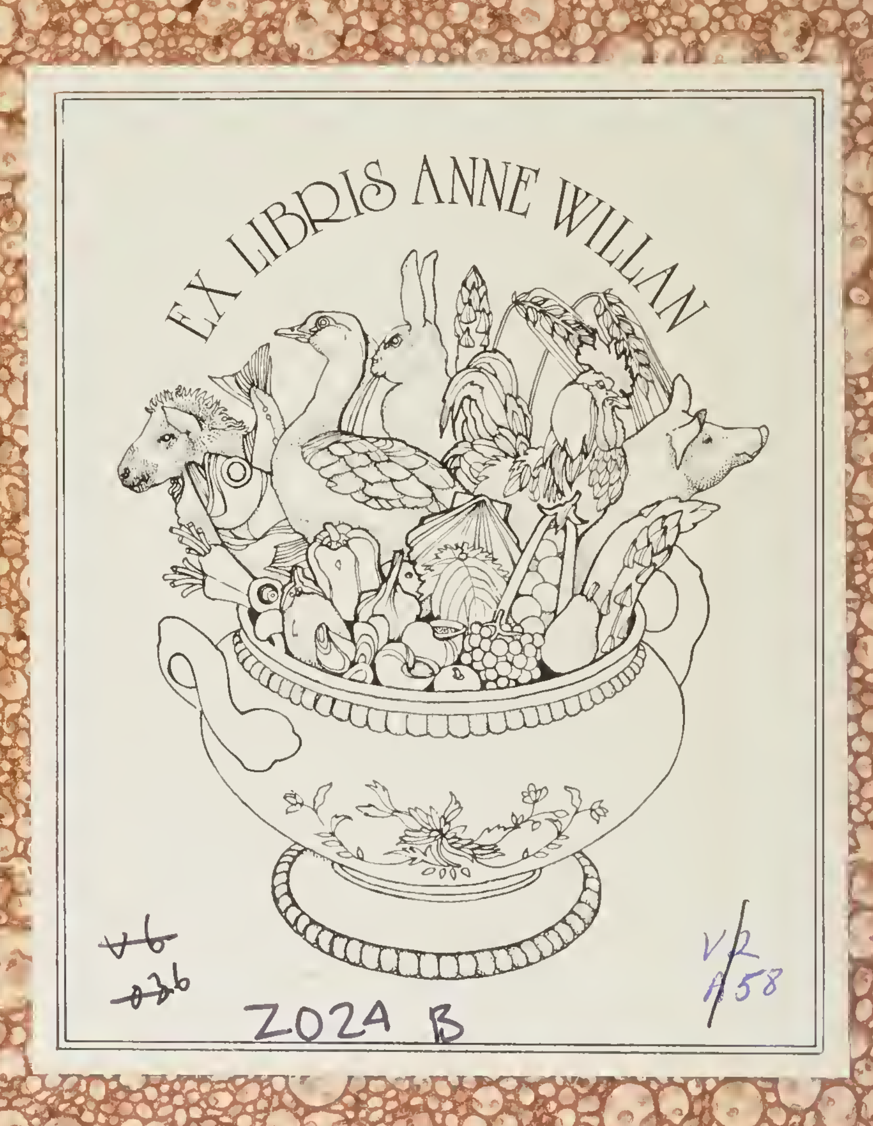
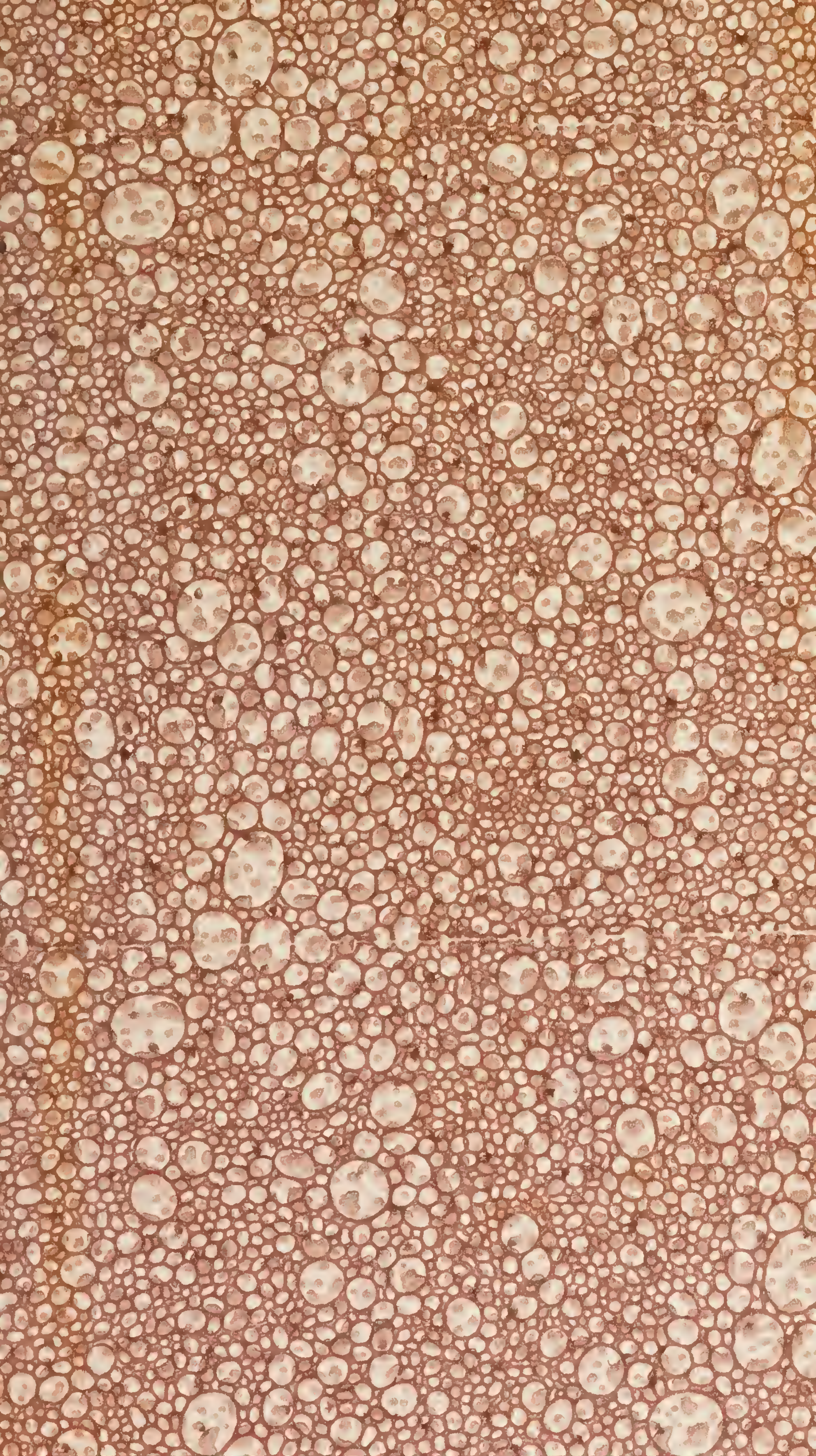



EX LIBRIS ANNE WILLAN
V6
036
Z024 B
V2
A58



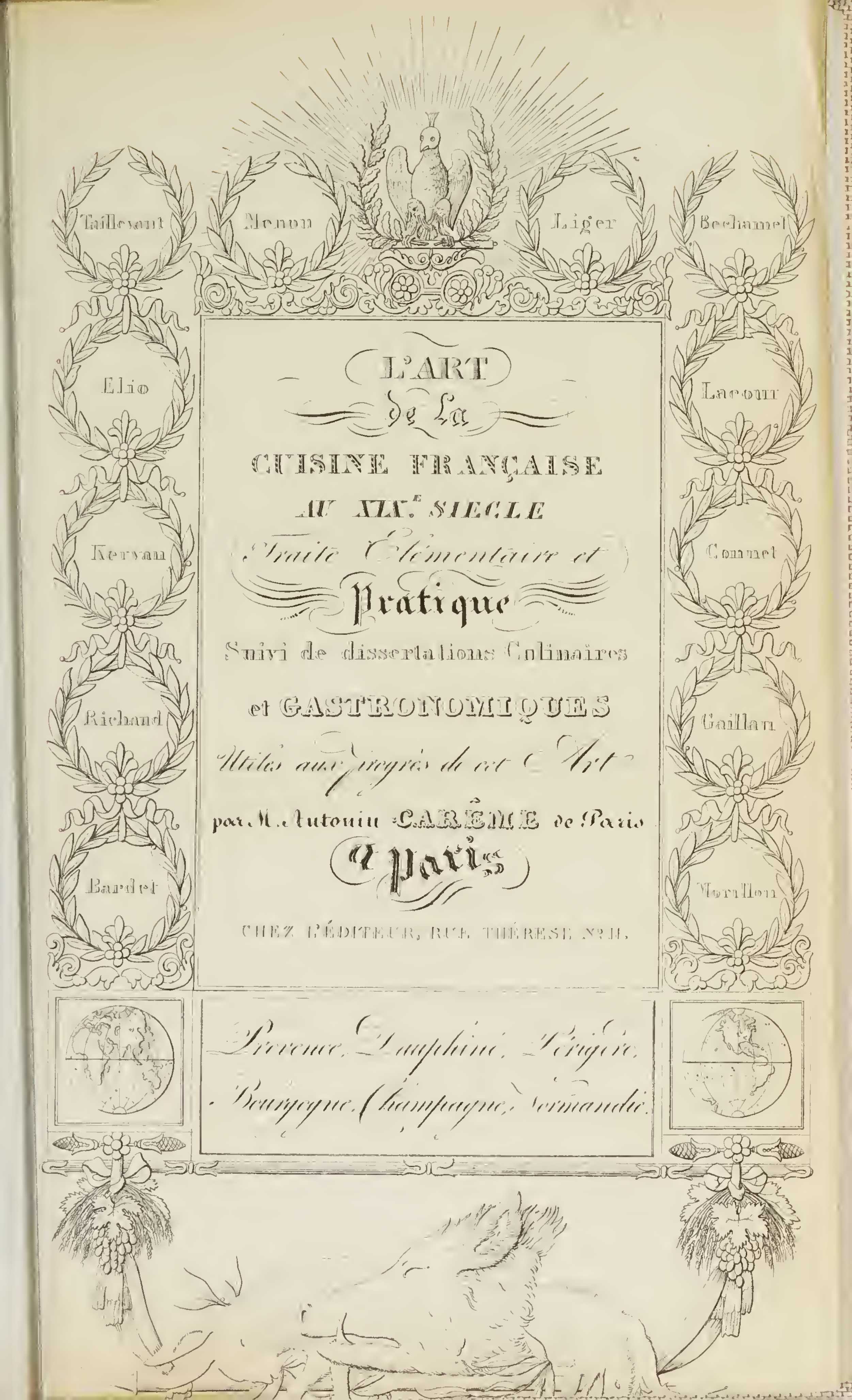
L'ART

DE

LA CUISINE FRANÇAISE

AU DIX-NEUVIÈME SIÈCLE.

PARIS. TYPOGRAPHIE PLON FRÈRES, RUE DE VAUGIRARD, 36.



Taillevant
Menon
Liger
Bechamel
Elio
Lacour
Kervan
Commet
Richaud
Gaillau
Bardet
Morillon
L'ART
de la
CUISINE FRANÇAISE
AU XIX.E SIECLE
Traité Élémentaire et
Pratique
Suivi de dissertations Culinaires
et GASTRONOMIQUES
Utiles aux progrès de cet Art
par M. Antonin CARÊME de Paris
A Paris
CHEZ L'ÉDITEUR, RUE THÉRESE N.º 11.
Provence, Dauphiné, Périgord,
Bourgogne, Champagne, Normandie.

L'ART

DE LA

CUISINE FRANÇAISE

AU DIX-NEUVIÈME SIÈCLE.

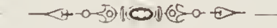
TRAITÉ ÉLÉMENTAIRE ET PRATIQUE

DES BOUILLONS EN GRAS ET EN MAIGRE, DES ESSENCES, FUMETS, DES POTAGES FRANÇAIS ET ÉTRANGERS; DES GROSSES PIÈCES DE POISSON; DES GRANDES ET PETITES SAUCES; DES RAGOUTS ET DES GARNITURES; DES GROSSES PIÈCES DE BOUCHERIE, DE JAMBON, DE VOLAILLE ET DE GIBIER, ETC.

PAR

Antonin CARÊME, de Paris.

TOME DEUXIÈME.



PARIS.

AU DÉPOT DE LIBRAIRIE,

RUE DES MOULINS, 8, PRÈS DE LA RUE THÉRÈSE, 11.

1854



APHORISMES,

PENSÉES ET MAXIMES

DE L'AUTEUR.

La France est la mère-patrie des Amphitryons; sa cuisine et ses vins font le triomphe de la gastronomie. C'est le seul pays du monde pour la bonne chère; les étrangers ont la conviction de ces vérités.

Depuis des siècles la cuisine française fait le tour du monde.

—

L'art culinaire sert d'escorte à la diplomatie européenne.

—

Le grand diplomate doit avoir un cuisinier renommé pour tenir bonne maison. Il est donc indispensable que cet homme soit largement rétribué par son gouvernement, afin d'être influent et considéré.

—

Le diplomate est le plus fin appréciateur d'un bon dîner.

—

L'ambassadeur qui veut bien servir son pays doit avoir une table succulente; sa position diplomatique lui impose le sacrifice de sa fortune, si son pays méconnaît l'importance de sa noble mission.

—

Pour les jeunes seigneurs, les ambassades sont des cours de diplomatie et de gastronomie.

—

La gastronomie marche en souveraine à la tête de la civilisation; mais elle végète dans les temps de révolution.

—

Les petits soupers du XVIIIe siècle firent les délices des seigneurs et des poètes français de cette belle époque culinaire.

—

Les dîners du XIXe siècle réunissent le diplomate, l'orateur parlementaire, l'homme de lettres, le savant et l'artiste.

—

Les grands médecins et les grands musiciens sont grands gastronomes, témoins les célèbres Broussais, Roques, Rossini et Boïeldieu.

—

Les grands artistes savourent avec délices un bon dîner.

—

L'homme de lettres sait jouir des plaisirs de la gastronomie.

—

Les poètes aiment la bonne chère, et célèbrent l'ambroisie.

—

Le philosophe morose prise peu la gastronomie.

—

Le philosophe aimable est toujours ami de la bonne chère.

—

Les artistes éprouvent une douce joie à l'invita-

tion de dîner chez l'homme opulent qui aime les beaux arts.

—

Le convive qui fait attendre l'Amphitryon mérite de trouver la porte de la salle à manger fermée.

—

L'homme gourmand et silencieux à table n'est pas digne de ce nom.

—

L'homme d'esprit qui ne sait pas manger à table est un pauvre homme.

—

L'homme riche inspiré par le génie de la gastronomie est le dieu Comus personnifié ; son savoir embellit les festins.

—

L'homme opulent qui donne bonne chère et bon vin à ses amis est le plus noble des Amphitryons.

—

L'homme riche et gastronome traverse sa carrière avec bonheur et joie, quand il est oublieux des affaires politiques.

—

L'homme riche qui ne sait point priser un bon dîner doit vivre seul dans sa retraite.

—

L'homme riche qui ne sait pas donner à dîner à ses amis ne sait pas jouir de sa fortune.

—

La plus aimable des dignités de l'homme opulent est de savoir mériter le beau titre de noble Amphitryon.

—

L'ennui ronge le cœur de l'homme riche qui ne sait pas faire estimer sa table.

—

La bonne chère et le bon vin réjouissent le cœur du gastronome.

—

L'homme riche qui ne sait pas apprécier un bon cuisinier ne connaît pas les jouissances ineffables de la gastronomie.

—

L'homme riche qui veut faire bonne chère doit encourager son cuisinier par sa confiance, sinon il paralyse son génie culinaire.

—

Pour l'homme riche, le plaisir le plus durable de la vie est de savoir rendre sa table digne d'envie.

—

La réputation culinaire d'une grande maison honore à la fois l'Amphitryon et le cuisinier.

—

L'homme opulent qui a un cuisiner sans réputation ne connaît pas le grand art de tenir maison.

—

Le plus redoutable ennemi de la bonne chère est l'Amphitryon qui ne sait pas régler l'heure de son dîner.

—

La science alimentaire est sans influence sur l'homme riche qui n'est pas sensuel.

—

L'homme riche perd bientôt la réputation culinaire de sa maison en gardant chez lui un cuisinier médiocre, parce que celui-ci dépense moins que le cuisinier réputé qu'il a remplacé. De la part de l'Amphitryon, c'est une misérable économie dont il aura bientôt des regrets ; de la part du cuisinier, c'est bassesse et calomnie : car c'est calomnier son prédécesseur, que de fournir des provisions inférieures à celles que celui-ci employait dans la maison.

—

L'homme riche est bien peu généreux de vouloir déprécier un bon cuisinier parce que celui-ci a quitté sa maison. Ce procédé est indigne d'un homme bien né.

—

L'homme né dans l'opulence vit pour manger, et soutient l'art du cuisinier.

—

L'homme riche et avare mange pour vivre ; sa vie s'écoule dans la médiocrité.

—

La cuisine est un art difficile ; l'Amphitryon généreux en fait la grandeur et la dignité.

—

Le noble Amphitryon qui nous honore de sa bienveillance double notre zèle et notre dévouement.

—

Le premier talent du cuisinier est de savoir contenter son Amphitryon ; pour arriver à ce point, il doit parfois transiger avec sa réputation, ce qui est pitoyable. C'est faire abnégation de soi-même, si l'Amphitryon ne sait pas reconnaître ce dévouement.

—

C'est une bien triste position pour un cuisinier renommé que de servir un homme qui n'est pas sensuel et qui se mêle de le juger. Je le répète, c'est la pire des conditions pour un artiste culinaire.

—

Malheur au grand cuisinier qui ne sait pas profiter de sa renommée : c'est une grande faute ; car le travail nous abyme, et nous devons le quitter avant que la santé nous manque, sinon nous en éprouvons des regrets.

—

La cuisine française est arrivée de nos jours à son dernier période d'accroissement, triomphe de l'industrie de ses praticiens renommés; et cependant tous nos grands talents culinaires végètent par suite de la misérable économie des hommes riches, peu jaloux de mériter le beau titre de noble Amphitryon.

—

Dans les maisons modernes, plus de considération: cuisinier, officier, valets de chambre, jockeis, tous dînent à la même table.

—

Dans les anciennes maisons, le chef de cuisine devenait à son tour maître-d'hôtel, l'aide le remplaçait, et le garçon devenait aide: par ces mutations les hommes de bouche s'attachaient de plus en plus à ces nobles maisons; les seigneurs conservaient leur santé, et faisaient le bonheur de leurs serviteurs.

—

Dans les maisons modernes, toutes les places restent stationnaires du premier au dernier des serviteurs; tout est confusion: et cependant l'homme parvenu à la fortune tire vanité quand de nobles gastronomes lui font compliment de la bonne chère qu'on fait chez lui.

—

L'homme opulent, noble par caractère, comprend de reste que les hommes qui l'approchent par leurs services doivent avoir quelque reflet de sa dignité et de sa grandeur.

—

L'homme riche d'un jour confond dans la même catégorie tous ceux qui sont attachés à son service, et par ce manque de bienveillance se ravale lui-même à leurs propres yeux.

—

Il est naturel que l'homme de génie soit comblé des faveurs de la fortune, qu'il habite un bel hôtel, de somptueux appartements, qu'il ait une riche livrée pour le servir et accompagner ses équipages: jusque là tout est bien! Mais tout cela est sans dignité si cet homme protégé du ciel ne comprend pas toute l'importance d'avoir à la tête de sa maison un artiste culinaire, afin de faire réputer sa table par la bonne chère et l'ensemble du service: c'est pourtant le seul moyen d'acquérir de la grandeur et de la dignité parmi les grands (1).

—

(1) Je sais que tous les cuisiniers ne sont pas propres à faire des maîtres-d'hôtel; mais si tous ceux qui en ont les capacités occupaient ces emplois, on verrait bientôt les maisons acquérir de brillantes réputations; et d'ailleurs un cuisinier du second ordre sera toujours supérieur aux

Les contrôleurs des grandes maisons d'autrefois étaient cuisiniers de renom : leur grand savoir donnait de la splendeur aux festins, et leur réputation culinaire charmait les goûts et la sensualité de ces gourmands opulents; c'était l'heureux temps de l'art alimentaire.

—

La meilleure manière pour l'Amphitryon qui veut gourmander un bon dîner est de le faire servir par son cuisinier ou son officier.

—

L'homme qui n'est ni cuisinier ni officier devrait

valets prétentieux pour le service de la table. Je sais qu'il est des cuisiniers qui ne savent pas mettre leur cravate en mirliflor, et qui ignorent l'art de faire de faux rapports et d'être flatteurs et rampants ; nos travaux seuls occupent notre imagination, et notre esprit est tranquille. Cependant nous ne pouvons nier qu'il y ait des valets de chambre que leurs capacités rendent dignes d'administrer l'intérieur d'une grande maison, et de servir un dîner avec quelque succès. Mais malheureusement l'art culinaire leur est étranger ; leur savoir est toujours superficiel, et ne peut suffire à l'ensemble de l'administration d'une grande maison. Il est donc sage que cet homme soit assez modeste pour s'entourer de grands talents culinaires, et qu'il laisse les dépenses de bouche dans les mains des praticiens : ceux-ci apporteront plus d'ordre et d'économie dans leurs travaux. C'est là le seul moyen pour lui d'arriver à de bons résultats d'ensemble d'administration.

par bienséance pour son maître ne point se mêler de servir un bon dîner.

—

L'homme opulent, pour avoir table succulente, doit avoir cuisinier et officier renommés.

—

Il existe une différence frappante entre un bon dîner servi par un maître-d'hôtel cuisinier ou bien par un homme qui n'est point initié dans l'art culinaire.

—

La confusion est grande pour l'Amphitryon qui fait des questions à table sur tel ou tel mets, quand l'homme chargé de servir le dîner n'est pas capable d'y répondre.

—

L'homme qui sait apprécier un bon serviteur est toujours bien servi ; le bonheur réside chez lui.

—

Le bon maître trouve toujours un loyal et zélé serviteur.

—

L'homme riche qui ne sait pas donner sa confiance à celui de ses serviteurs qui la mérite le plus commet une injustice, qui bientôt influe sur ses propres intérêts et sur sa tranquillité.

—

L'homme riche qui donne sa confiance à un serviteur fidèle l'élève jusqu'à lui.

—

L'homme riche et bienfaisant est un dieu sur la terre, son nom est béni des malheureux.

—

L'homme riche sans défiance mérite d'être servi noblement.

—

L'esprit judicieux de l'homme riche envers ses serviteurs les attache de plus en plus à son service.

—

Le maître qui ne sait pas apprécier un bon serviteur mérite d'être mal servi.

—

L'homme riche, pour être bien servi, doit être généreux envers ses serviteurs.

—

L'homme riche et avare vit dans la médiocrité et meurt de même.

—

L'homme riche doit savoir s'entourer de bons serviteurs, seul moyen pour avoir un intérieur calme et tranquille.

—

L'homme riche doit se défier de celui de ses ser-

viteurs qui devient auprès de lui le détracteur de ses camarades.

—

L'homme riche qui traite mal ses serviteurs est toujours mal servi.

—

L'homme riche qui se laisse influencer par un valet officieux et rampant perd bientôt la tranquillité de sa maison.

—

L'homme riche qui confie sa pensée ou sa bourse à son valet ne connaît pas le cœur humain; il s'en repentira indubitablement.

—

L'homme riche qui donne l'exemple des bonnes actions est un bienfaiteur de l'humanité.

—

L'homme riche, pour donner sa confiance à un serviteur, doit connaître son moral et son intelligence, car il devient un second lui-même; le bien et le mal qui se font dans sa maison deviennent son propre ouvrage : par ce choix précieux, tous ceux qui l'entourent sont heureux.

—

L'homme né dans l'opulence se reconnaît à ses belles manières à table, et au cadeau qu'il fait

au valet qui a soin de lui pendant la durée du service.

—

La dignité du caractère du maître-d'hôtel d'une grande maison consiste à mettre chacun des serviteurs à sa place, à défendre leurs intérêts avec droiture et énergie, à faire réputer la table de l'Amphitryon, et à établir une sage économie dans l'ensemble de son administration.

—

L'homme riche doit avoir pleine confiance en son maître-d'hôtel, et ne s'en rapporter qu'à lui pour le maintien de l'ordre et de l'économie dans son hôtel ; sinon il perd sa tranquillité d'esprit.

—

L'homme riche qui fait des questions à Pierre, Paul, Jacques et François, pour savoir ce qui se passe dans sa maison, s'abreuve de dégoûts ; cet homme digère mal sa fortune.

—

L'homme riche parvenu qui fait le bonheur de ses gens est noble par caractère ; son intérieur est heureux, très heureux.

—

L'homme riche dont l'hôtel n'est point assez grand pour loger tout son monde doit indemniser ceux de ses serviteurs qui logent dehors.

—

L'homme riche doit aider et assister celui de ses serviteurs que l'âge ou des maladies contraignent de quitter sa maison.

—

Par le temps qui court, les premiers talents culinaires végètent à Paris, et Londres s'enrichit de nos cuisiniers renommés.

—

Le cuisinier à réputation ne s'en rapporte qu'à lui dans son travail.

—

Le cuisinier perd sa réputation dès l'instant qu'il devient indifférent à l'ouvrage.

—

La réputation de cuisinier s'acquiert par une constance invariable dans la manière de bien faire.

—

Le cuisinier sans réputation est insouciant ou paresseux.

—

Le cuisinier est gastronome par goût et par état.

—

Le cuisinier à réputation devient chagrin et découragé quand il voit son dîner prêt à servir et qu'il attend.

—

Le cuisinier qui ne sait pas faire son menu ne peut acquérir de renommée.

—

Le cuisinier à talent qui ne sait pas écrire son menu perd beaucoup en considération dans l'esprit des grands.

—

La propreté est le plus bel apanage du cuisinier.

—

Le cuisinier qui fait attendre son service mérite le blâme de tout le monde.

—

Le cuisinier qui est propre sur lui-même l'est aussi dans son travail.

—

Le cuisinier qui n'est pas reconnaissant par de bons procédés envers un confrère qui lui a donné sa place est lâche et méprisable.

—

Dans les temps antiques et modernes, les talents des cuisiniers furent honorés des rois: témoins Marc-Antoine et le grand Frédéric.

—

Le cuisinier français à l'étranger est estimé des grands; il est recherché et apprécié: c'est alors qu'il jouit de tous les avantages de son talent.

—

Les cuisiniers de nos jours ne sont pas toujours appréciés en France; l'amour de la science seul les soutient dans la pratique.

—

Le cuisinier français est mu dans son travail par un point d'honneur inséparable de l'art culinaire: témoin la mort du grand Vatel (1).

—

(1) Ce point d'honneur vient de la conviction que nous avons que nos travaux sont appréciés par d'illustres gastronomes qui font notre réputation; or ces succès rendent notre existence plus honorable et plus douce. Tous les hommes d'un talent supérieur ont sans doute à cœur

Le cuisinier de la France nouvelle devient un homme ordinaire aux yeux de celui qui le confond parmi la domesticité.

—

Le cuisinier, dans les grandes maisons, tient la place la plus laborieuse et la plus difficile. Il est à l'heure, son service ne peut se différer, et chaque jour son talent est goûté ou déprécié.

—

Le talent du maître-d'hôtel cuisinier fait valoir les dépenses que font les Amphitryons dans leurs festins : c'est alors seulement que ces dépenses honorent leurs maisons.

—

Le cuisinier qui par son talent plaît à l'Amphitryon déplaît par contre-coup à certains serviteurs médiocres de la maison.

—

d'être environnés des suffrages des grands; mais ce que nous avons contre nous, c'est d'exécuter nos travaux dans des gouffres de charbon embrasé, puis l'heure du service commande; il faut arriver, quoique nous sentions nos forces morales et physiques s'épuiser à mesure que notre service marche vers sa fin. Parmi les arts et métiers, la cuisine a seule l'inconvénient d'être à l'heure, et d'avoir à braver la vapeur suffocante du charbon ; voilà le redoutable ennemi que nous avons à combattre, et qui trop souvent nous tue.

Le cuisinier ne doit pas enfreindre les ordres de son Amphitryon pour les dépenses qu'il doit faire; autrement il s'attire des tribulations méritées, et perd sa place inévitablement.

—

Le cuisinier renommé est le meilleur des médecins : ainsi l'a dit Mercier, avec raison. Or l'homme opulent qui veut conserver sa santé doit avoir un savant cuisinier, et un médecin dévoué.

—

Le cuisinier français est heureux dans toutes les capitales de l'Europe; mais celui qui ne veut pas quitter sa patrie doit avoir du courage.

—

Le cuisinier amoureux de la science est plus sensible à la louange que l'Amphitryon fait de son talent qu'à une poignée d'or qu'il en recevrait.

—

Le cuisinier doit recevoir avec calme les observations que lui fait son Amphitryon, et toujours y répondre avec respect et décence; sinon il passera

bientôt pour une mauvaise tête, et perdra la protection des grands.

—

L'homme indépendant par caractère est chagrin et morose dans le misérable état de la servitude; son âme est souffrante parmi les hommes qui y sont indifférents.

—

Le cuisinier doit avoir la conviction que son savoir et sa conduite le font estimer des grands : or nous devons nous attacher à eux selon leur conduite généreuse envers nous.

—

Le cuisinier doit changer d'Amphitryon dès que son intérêt le lui commande, car celui-ci sait bien changer son cuisinier quand son savoir ne lui plaît pas.

—

Le cuisinier passe trop souvent sa vie laborieuse dans des cuisines souterraines, dont le faux jour et le feu affaiblissent sa vue; puis l'humidité des murs et les courants d'air l'accablent de rhumatismes qui rendent sa vie douloureuse. Si les cuisines sont au rez-de-chaussée, le cuisinier est plus sainement, mais il voit toujours les quatre murailles couvertes

de cuivre rouge, dont le reflet lui perd la vue; ajoutez l'agitation que donnent de pénibles et difficiles travaux; puis le gaz mortel du charbon embrasé, dont il respire à chaque instant du jour la vapeur. Voilà l'existence du cuisinier.

—

A la cour de Russie, le cuisinier de service (car ils sont quatre qui se renouvellent tous les quinze jours) sert toujours son dîner en maître-d'hôtel; cette manière toute gastronomique devrait être généralement adoptée par les Amphitryons qui aiment à faire bonne chère.

—

Le cuisinier doit s'attacher à l'homme opulent et gastronome qui le traite avec bienveillance: cette généreuse conduite caractérise l'homme riche digne de l'être.

—

Le cuisinier routinier est sans courage; sa vie s'écoule dans la médiocrité.

—

Le cuisinier qui ne fut pas à même de travailler avec les hommes à talent doit s'armer de courage, et ne pas en perdre l'espérance.

—

L'éloge que l'on fait à table du talent du cuisinier porte le trouble dans l'âme de ses envieux, et le venge de leur injustice.

—

La place de cuisinier est toujours enviée par les gens de maison qui n'ont rien appris.

—

Le pire de la condition du cuisinier est de se laisser influencer par des valets astucieux, vains et suffisants.

—

Pour conserver la tranquillité d'une grande maison, il faut que chaque serviteur soit maintenu à sa place, et ne point souffrir d'anticipation les uns sur les autres.

—

Le serviteur qui se dévoue au service de son maître est homme de bien.

—

Le valet hypocrite est funeste à la tranquillité d'une grande maison; il est vain, orgueilleux, médiocre, rampant, paresseux et gourmand. Il rapporte des mensonges pour capter la confiance

des maîtres, afin d'en user plus à son aise. C'est le Tartufe de la domesticité.

—

Le serviteur zélé et tranquille est un bienfait pour l'homme riche digne de l'être.

—

Le serviteur qui ne sait point apprécier un maître aimable à servir mérite le sort du matelot battu par la tempête.

—

Le bon serviteur est celui qui comprend toute l'obligation de ses devoirs.

—

L'exactitude, la discrétion et l'empressement, sont les devoirs de l'homme qui s'engage à servir en maison.

—

Le serviteur jaloux de faire son service ponctuelement est toujours estimé des grands.

—

Le serviteur bavard est incommode à tout le monde. La présomption d'un valet est le cachet de son incapacité ; on lui rit au nez quand il parle de son prétendu savoir.

—

C'est une étrange erreur de la part d'un valet que de penser pouvoir en imposer par le mensonge et la flatterie à son maître, dont la pénétration est cent fois plus grande que celle de l'astucieux valet.

—

Le valet sans savoir et à prétention se fait bientôt congédier des bonnes maisons.

—

Le serviteur simple et modeste dispose toujours les maîtres en sa faveur.

—

Le serviteur tranquille est celui qui fait sa besogne sagement, ne se mêlant en rien du service de ses camarades.

—

Le serviteur qui se livre à la boisson perd à la fois la bienveillance des grands et l'estime de ses semblables.

—

Le serviteur qui reçoit des maîtres l'argent des marchands fournisseurs de la maison, et qui ne les paie pas, mérite le bannissement.

—

Le mauvais serviteur est celui qui n'a pas la conviction de ses devoirs ; il est d'ordinaire paresseux et menteur.

—

Le serviteur hypocrite est celui qui fait l'empressé devant ses maîtres, et qui derrière eux en médit et ne fait pas son ouvrage.

—

Le valet parvenu est suffisant et musqué.

—

Le valet qui se croit l'égal de son maître est un sot.

—

Le serviteur qui se livre au plaisir devient insouciant à son service et à son avenir ; sa vieillesse sera languissante et malheureuse.

—

L'homme que la fortune contraint à servir les grands, doit être soigneux de ses économies, afin de ne pas être obligé de servir vieux : c'est la pire des conditions de la vie.

—

L'homme qui se dit gourmand et qui mange avec gloutonnerie est un glouton, et non pas un gourmand.

—

L'homme riche qui se laisse influencer par l'esprit d'un valet intrigant, est sans caractère ; il deviendra tôt ou tard sa propre victime.

—

Les maîtres-d'hôtels d'autrefois apprenaient à faire la cuisine ou l'office, et en avaient la réputation.

—

Les maîtres-d'hôtels de nos maisons modernes ont appris à faire la barbe et des perruques.

—

Le médecin médit du cuisinier, afin de ne pas perdre son influence sur l'esprit de l'homme riche; mais le talent d'un bon cuisinier est plus conservateur de la santé que la science factice de certains docteurs, dont l'intérêt règle la conduite médicale.

—

L'homme riche qui mène une vie déréglée doit plutôt se fier à la science du cuisinier pour rétablir sa santé, s'il en sent la nécessité, qu'aux discours mensongers du médecin intéressé.

—

La science culinaire est plus salutaire à la santé des hommes que tous les doctes préceptes de ceux qui prolongent les maladies par spéculation, et qui trop souvent nous envoient dans l'autre monde par une ignorance inconcevable du corps humain, épuisé par les souffrances morales et physiques.

—

Le cuisinier qui a vécu parmi les grands est leur médecin; il s'indigne de voir le charlatanisme de quelques uns de ces derniers en imposer aux hommes qui se confient à leur savoir, tandis qu'une conduite régulière de leur part et un bon cuisinier prolongeront leur existence.

—

Le médecin généreux qui professe par amour de la science rend promptement la santé à ses malades ; celui-là est un bienfaiteur de l'humanité, son nom est béni de bouche en bouche, il appartient déjà à la postérité. Ses écrits, aussi purs que sa conscience, resteront dignes de l'admiration des générations futures. Oui ! un tel homme est un dieu sur la terre !





TRAIT
DE
DÉVOUEMENT D'UN DOMESTIQUE.
SA RECOMPENSE.

Madame la baronne de R*** se trouvait avec ses trois enfants aux eaux de Saint-Sauveur lorsque la révolution de juillet éclata ; les journaux n'arrivaient plus dans les départements, et les bruits les plus si-

nistres se répandaient avec rapidité sur les mémorables événements de Paris. Cette grande cité, au dire des provinciaux, était à feu et à sang. Quelle consternation pour les personnes qui se trouvaient aux eaux, séparées de leur famille! quelle cruelle anxiété! quelle position! Pendant ces trois journées, cette dame respectable changeait à vue d'œil, et ne pouvait plus prendre aucune nourriture; la consternation la plus profonde régnait parmi ses gens.

Son valet de pied, nommé Pierre Dupuis, pria madame la baronne de lui permettre de partir en courrier, lui assurant que bientôt elle serait tranquillisée par les lettres qu'il lui rapporterait de sa famille. Il part avec la plus grande diligence, arrive à l'hôtel, rue d'Artois, reçoit ses dépêches, et repart à l'instant même. De retour à Saint-Sauveur, madame la baronne le remercie de son zélé dévoûment. Elle est heureuse, rien de fâcheux n'est arrivé aux personnes de sa famille; mais les journaux l'effraient. Selon les uns tout est pour le mieux, selon les autres il faudrait bouleverser le monde entier. Triste chose que la confusion des systèmes politiques! Le rédacteur de chaque feuille voudrait que l'on gouvernât à sa guise. Quel dédale! quel océan de discordes civiles.

O révolutions! si le Ciel vous envoie sur la terre pour châtier la tyrannie des rois, que ne rendez-vous les peuples plus heureux et meilleurs! Mais telle est la destinée des nations, elles furent toujours le jouet des ambitieux qui veulent, bon gré, mal gré, les gouverner. Pourquoi faut-il que le sort de l'honnête homme soit aussi bouleversé par ce renverse-

ment de toutes choses! Mais laissons là ces douloureuses réflexions,

Ne pouvant quitter sa maison de Paris, M. le baron de R*** envoya un de ses amis chercher madame la baronne, qui bientôt se retrouva au milieu de sa bonne famille. Le valet de pied ne fut point oublié: il reçut une forte indemnité en argent; puis il devint l'un des premiers courriers de cette maison de banque, la première des deux mondes. Voilà mon Pierre Dupuis heureux de son action de dévouement; car il faut dire à sa louange qu'il avait quatre enfants: et qu'il pouvait lui arriver des malheurs sur la route, où il fut plusieurs fois arrêté, et questionné à l'infini.





L'Art

DE

LA CUISINE FRANÇAISE

AU DIX-NEUVIÈME SIÈCLE.

TROISIÈME PARTIE.

TRAITÉ DES GROSSES PIÈCES DE POISSON DE MER ET DE RIVIÈRE, DE BOUCHERIE, DE VOLAILLE, DE GIBIER ET AUTRES.

CHAPITRE PREMIER.

TRAITÉ DES GROSSES PIÈCES DE POISSON.

—

OBSERVATIONS PRÉLIMINAIRES SUR CETTE TROISIÈME PARTIE.

Me voilà enfin arrivé à cette partie tant désirée par moi ; je pourrai au moins me délasser ici de ces détails si arides pour l'imagination. En effet, quoi de plus fatigant à décrire que cette longue série de bouillons et de potages.

Dans la description de mes grosses pièces, un peu de dessin viendra au moins me distraire et me délasser des fatigues que ce nouvel ouvrage m'aura données. Mes confrères verront combien nous avons agrandi la nomenclature de nos grosses pièces de cuisine, et combien nous les avons embellies; mais pour arriver à ce point d'élégance, il fallait comprendre le grandiose avec lequel les tables de nos Lucullus modernes sont richement garnies de bronzes dorés, de cristaux, et des beaux ouvrages d'orfévrerie des Odiot, des Bienet, des Auguste et des Lebrun. Nous avons développé toute notre pensée à ce sujet dans l'une de nos réfutations culinaires, adressée au rédacteur du journal intitulé *le Gastronome;* il nous importe ici de signaler d'autres détails alimentaires et pratiques.

Depuis les grands dîners des galeries du prince Talleyrand j'avais sans cesse remarqué que les grosses pièces de cuisine ne répondaient nullement à l'élégance des bronzes, des cristaux et de l'orfévrerie qui couvraient les tables de cette époque, ainsi qu'à l'élégance que nous avions donnée à notre pâtisserie moderne, à l'entremets de sucre, aux entrées froides et aux socles. En me livrant entièrement à la cuisine, je me promettais bien de réformer une infinité de vieilles habitudes, professées cependant par nos grands maîtres. Lorsque je devins chef de cuisine de l'empereur Alexandre, je commençai cette grande réforme; mais la manière de servir à la russe me convenait peu, toutes les grosses pièces devant être dépecées avant d'être servies à table.

En 1816 et 1817, je fus en Angleterre chez le

prince régent, et j'y fus satisfait; car cette table toute royale fut toujours servie à la française, et l'argenterie est tellement riche et élégante, que j'en fus émerveillé. (J'en ai fait mention dans mon *Maître-d'Hôtel français : Traité des menus servis à Brighton et à Londres.*) Je compris alors qu'il y allait de mon honneur de commencer cette réforme, que je m'étais proposé de faire dans l'intérêt de la gastronomie et de la cuisine française. En effet, quoi de plus ridicule et de plus absurde que de voir servir, par exemple, avec des brochets et des carpes à la Chambord, des garnitures se composant de ris de veau piqués de lard, puis des pigeons innocents, des crêtes et des rognons de coq? Telle était cependant l'habitude des hommes les plus en réputation de l'époque. En y réfléchissant, ne dirait-on pas que le génie de ces grands praticiens n'avait point compris le ridicule qu'il y avait à servir des viandes de boucherie et de la volaille avec du poisson; tandis qu'il était si facile de changer cet antique usage par la variété infinie que nous offre le travail des filets de poisson, tels que soles, truites, merlans, saumons et autres, en les servant en escalopes, en attereaux Conty aux truffes, en quenelles truffées, ou aux champignons, ou à la ravigotte.

Ce fut donc chez le régent de la Grande-Bretagne que je servis pour la première fois mon brochet à la régence, entouré de riches garnitures composées de poissons de toute espèce. Le royal Amphitryon et ses nobles conviés en firent la remarque, et des compliments m'en furent faits. Cet encouragement flatteur me fit voir combien j'avais eu raison; mais en

cette circonstance, comme en bien d'autres, mes méditations me furent fructueuses pour le perfectionnement de la science culinaire.

Lorsque je fus à Vienne, chez lord Steward, ambassadeur extraordinaire de Sa Majesté Britannique près la cour d'Autriche , la première fois que je servis une carpe à la Chambord entourée de mes nouvelles garnitures de poisson , cette grosse pièce fut encore remarquée, et la noblesse de Vienne , ainsi que l'illustre Amphitryon, approuvèrent cette nouveauté pour la capitale de l'Autriche, puisqu'il est vrai de dire que jusque là les cuisiniers français en réputation à Vienne avaient conservé la vieille coutume de Paris.

Cependant, ce ne fut ni au service de l'empereur Alexandre, ni à celui du prince régent d'Angleterre, ni à Vienne, que je donnai ce grand développement d'élégance à mes grosses pièces de cuisine, mais bien à Paris, chez M. le baron de Rothschild. Dans cette maison opulente, j'avais la satisfaction de faire autant de dépenses que mes grands dîners le commandaient, afin de bien faire; seul moyen de stimuler le génie des cuisiniers jaloux de leur réputation : car à quoi bon du talent sans la possibilité d'avoir l'argent nécessaire pour se procurer des provisions de première qualité? Aussi cette noble maison est devenue réputée dans toute l'Europe par la somptuosité de sa table.

MM. Monmirel et Kine, qui ont fait les grands dîners depuis que j'ai quitté mon service, furent charmés de pouvoir se fournir des provisions de première qualité, afin de confectionner de bons dîners;

aussi nous félicitons avec reconnaissance les Amphitryons assez généreux pour ne point gêner le cuisinier dans son travail. Cette noble pensée honore doublement leurs maisons, qui deviennent infailliblement le sanctuaire de la bonne chère ; elles sont citées dans Paris comme des modèles d'élégance et de somptuosité gourmande.

Pour en revenir à mes grosses pièces, j'avais tellement la conviction du changement que je voulais opérer, que je n'hésitai point à faire faire à mes frais de nouveaux hatelets, afin d'en garnir mes entrées et grosses pièces avec élégance ; et ma boîte d'hatelets me servit à Londres, à Vienne et à Paris. Mais en cela comme en tant d'autres choses, je n'ai pas craint de dépenser mon argent pour avoir à moi appartenant une grande collection de choses qui m'ont beaucoup servi à développer mes idées, et à donner, par conséquent, plus d'élégance à la cuisine du jour. Je ne pense pas que jamais homme de bouche ait fait autant de sacrifices pécuniaires pour accélérer les progrès de l'art culinaire. J'en éprouvais chaque jour une douce satisfaction dans mon travail, par les encouragements flatteurs que je recevais des grands seigneurs que j'ai servis. Cependant, mes envieux n'ont pas voulu comprendre qu'avec beaucoup de désintéressement, de l'émulation et un peu de dessin, j'ai pu faire plus que je n'avais vu faire par nos plus grands maîtres. Mais, pour arriver là, j'ai fait non seulement des sacrifices d'argent, je méditais encore chaque jour des choses nouvelles : cet ouvrage en donnera la preuve certaine. J'ai embelli aussi nos grosses pièces de boucherie, celles de volaille et de

gibier, celles de four et de couleur; nos entrées chaudes ont subi le même changement, et tout cela s'est opéré par l'addition de mes nouveaux hatelets et de mes nouvelles garnitures.

Maintenant, je ferai observer à mes confrères que nous avons consigné dans notre *Maître-d'Hôtel français* une planche (troisième) représentant une table de quatre-vingts couverts servie par seize grosses pièces et quarante-huit entrées. Celles-ci sont coupées, par trois, par une des grosses pièces, afin de donner plus d'élégance et d'harmonie au service de cuisine, chose que nous n'avions jamais vu faire. Nous regrettons seulement de n'avoir pas mieux déterminé sur notre dessin la grandeur de nos deux grosses pièces de milieu, ainsi que celles des bouts de table; cependant j'observerai à ce sujet que nous désapprouvons la manière de servir les grosses pièces énormes, ainsi que nous en avons vu depuis la renaissance de l'art. En multipliant sur une grande table le nombre de celles-ci, elles doivent être moinsfortes, et par conséquent moins chargées de grosses garnitures. J'ai toujours remarqué que ces sortes de grosses pièces devenaient désagréables pour les personnes chargées de les servir à table. Nous avons encore réformé cet antique usage, qui nous venait sans doute de la grotesque manière de servir qu'on employait à la fin du dix-huitième siècle.

Je le répète, pour une table de quatre-vingts à cent couverts, les quatre grosses pièces pour le milieu et les bouts doivent être plus fortes que les quatre destinées à servir dans les contre-flancs, tandis que les huit grosses pièces servies dans les extrêmes flancs

doivent être plus petites. Ainsi, par exemple, pour une table de quatre-vingts à cent couverts, je composais mes seize grosses pièces ainsi qu'il suit. Quatre gros poissons, dont deux dans le milieu, et deux dans les bouts, puis dans les quatre contre-flancs des grosses pièces de boucherie; les huit grosses pièces d'extrême flanc se composaient de volaille, de gibier, et de four, comme casseroles au riz, timbales, pâtés chauds et croustades de pain, ainsi que mes dessins le représentent; huit de ces grosses pièces doivent être garnies d'hatelets, ainsi que huit entrées. Par ce moyen de procéder, les entrées seront coupées pour produire de l'effet, et l'ensemble du service aura toute l'élégance possible. Telles sont les réformes et les améliorations que je m'étais proposées et que j'ai faites dans la cuisine moderne.

Pour suivre nos dissertations gastronomiques et culinaires, nous invitons nos confrères à considérer le dessin de la table de Vincent-la-Chapelle, mise en regard de mon dessin représentant une table de quatre-vingts couverts, par lequel j'ai établi mon parallèle de la cuisine ancienne et moderne. Ils remarqueront combien les formes des plats de la vieille argenterie sont ridicules: mais elles furent sans doute imaginées ainsi pour produire plus d'effet sur la table, comme si cela était nécessaire pour orner le service de cuisine. En vérité ce n'était pas là de l'élégance. D'ailleurs la profusion avec laquelle on couvrait les tables des riches Amphitryons du dix-huitième siècle atteste les progrès immenses de l'art alimentaire au dix-neuvième. Ensuite je trouve que les formes rondes et ovales conviennent infiniment

mieux à notre service de cuisine que ces plats carrés, octogones et à festons. Cette vieille argenterie a conservé de nos jours la même physionomie en Angleterre, et a même trouvé quelques prôneurs en France du temps de la restauration; au point que des amateurs en ont commandé de pareille dans nos premières maisons d'orfévrerie. Pourquoi dégénérer ainsi? car ces plats carrés sont détestables pour le service de cuisine. J'en ai fait l'expérience chez le régent d'Angleterre (depuis George IV). Il suffit d'avoir un peu de goût pour juger que les formes rondes et ovales conviennent seules pour y dresser nos entrées et grosses pièces avec élégance.

Cependant il faut avouer que par ses moulures la vieille argenterie a une certaine coquetterie qui plaît par son éclat. Eh bien! qui empêcherait que l'on décorât à l'avenir nos plats ronds et ovales avec la cannelure dont nos pères avaient orné les moulures de l'orfévrerie de table. Je l'avouerai avec ma franchise accoutumée, je préfère ce genre d'ornement ancien, parce qu'il produit plus d'effet, ayant plus d'éclat. Voilà les causes de la préférence que semblent lui donner les amateurs du jour : cela doit être. Mais l'orfévrerie moderne, en ressaisissant ces ornements, produira plus d'effet, ayant plus d'élégance que l'ancienne dans ses formes gracieuses dont un dessin pur fait le premier mérite.

Maintenant il me reste à faire une dernière observation sur l'orfévrerie culinaire. D'abord il nous manque dans l'argenterie de maison des fonds plats unis pour placer les flancs de fruits et soufflés. Cette plate forme aurait un pouce de diamètre de plus que

les fonds de plats d'entremets, on les poserait alors sur une serviette artistement pliée et placée sur le plat, dont elle ne doit pas dépasser le bord. Il nous manque encore des fonds plats pour dresser les rôts de poisson sur des plats ovales: car il est ridicule au moment du service d'être obligé de faire des tampons de papier pour placer sous la serviette déposée sur les plats ovales, pour y dresser les poissons frits et autres destinés à servir de rôts. Il nous manque aussi des casseroles d'entremets tout unies pour les soufflés, les gratins de macaroni et les potages gratinés : ces trois pièces d'argenterie sont cependant d'une utilité journalière.

Il me reste à signaler aux Amphitryons et à messieurs les orfèvres une grande réforme à faire dans la forme des boules sur lesquelles nous plaçons notre service de cuisine. Ces espèces de coupes ne garnissent pas assez la table, le pied en étant d'un petit diamètre, et n'ont point le caractère désirable pour être en harmonie avec l'élégance des soupières, des coupes d'entrées et d'entremets. Cette réforme est plus désirable encore pour les grosses pièces; afin que les bouts, les milieux et les flancs des tables reçoivent plus de magnificence par l'argenterie, ce qui manque véritablement sur les tables opulentes de la capitale. Je soumets donc mes nouveaux dessins de boules à messieurs les orfèvres dessinateurs; c'est à eux d'en tirer parti dans leur intérêt propre, en leur faisant observer (voir les planches de cet ouvrage) que ce changement ne peut manquer de donner plus d'ensemble et de grandiose aux belles productions de leurs fabriques. L'art culinaire y gagnera également, et

nous nous estimerons heureux d'avoir contribué de tous nos moyens aux progrès notables qu'a faits la cuisine moderne dans l'élégance du service de la table. Les surtouts en bronze doré, les cristaux et l'orfévrerie moderne, tout ce luxe gastronomique me semble être arrivé en France à son dernier période de perfection. En effet, que pourrait-on faire de plus pour satisfaire les yeux et la sensualité? Cependant il m'est pénible d'avouer que nos riches Amphitryons ne dépensent point assez pour le service de la bouche, afin de produire ce grand ensemble culinaire dont ils sont du reste grands amateurs. Rien n'est si facile que d'arriver là : il suffit de ne pas rendre les dépenses du cuisinier si mesquines.

Je reviens à l'analyse de cette troisième partie.





CHAPITRE II.

TRAITÉ DES GROSSES PIÈCES DE TURBOT.

SOMMAIRE.

Turbot à l'anglaise; idem à la Béchamel; idem à la parisienne garni d'hatelets; idem à la française garni d'hatelets; idem à la financière garni d'hatelets; idem à la royale garni d'hatelets; idem à la maître-d'hôtel; idem au gratin; idem farci et glacé au four; idem à la normande; idem grillé à la Laguipierre; idem à la provençale; idem en maigre à la Vatel.

REMARQUES ET OBSERVATIONS.

C'EST à juste titre que le célèbre auteur de l'*Almanach des gourmands* a surnommé le turbot le prince de la mer, aussi ce poisson excellent est-il fort estimé à Paris et à Londres,

et tient-il le premier rang parmi les grosses pièces de poisson que l'on sert si souvent sur les tables opulentes de ces deux grandes cités gourmandes. (Pendant les chaleurs de l'été on le paie chèrement à Paris pour l'avoir frais, mais il est encore bien plus cher à Londres.) Cette préférence accordée au turbot sur les autres espèces de gros poissons se conçoit aisément : la blancheur attrayante de sa chair, sa délicatesse et son goût exquis, plaisent à tout le monde; elle est nourrissante, de facile digestion; produit un suc salutaire; convient en tout temps, à tout âge, à tous les tempéraments, et ne produit de mauvais effet que lorsqu'on en mange inconsidérément.

Ce poisson nous vient de l'Océan et de la Méditerranée; il habite quelquefois au bord des rivages, à l'embouchure des fleuves et des rivières; il est vorace, et mange les petits poissons qu'il rencontre sur son passage, surtout les écrevisses, dont il paraît être très friand. Le volume raccourci et l'épaisseur de son corps font qu'il se dirige lentement.

Ce poisson fut nommé par quelques auteurs faisan d'eau ou de mer, à cause de la délicatesse de sa chair savoureuse. Les Grecs et les Romains étaient grands amateurs de turbot, et ce poisson devint fameux dans les fastes de la gastronomie de l'antiquité. Juvénal nous apprend dans sa quatrième satire quel cas les Romains faisaient de ce prince de la mer par la description plaisante qu'il nous a laissée d'une assemblée de personnages d'un goût fin et délicat convoquée par ordre de l'empereur Domitien pour donner leur avis sur la bonté d'un turbot remarquable par sa grosseur. Cette assemblée solennelle était le

sénat romain, qui décida dans sa sagesse gourmande comment il fallait le faire cuire et à quelle sauce il fallait le servir.

Rondelet dit en avoir vu qui avaient cinq coudées de longueur, quatre de largeur et un pied d'épaisseur.

Le turbot nous arrive à Paris de Dieppe, de Fécamp, d'Etretat, du Havre, de Brest et de Nice.

TURBOT A L'ANGLAISE POUR GROSSE PIÈCE.

Nous devons d'abord choisir ce poisson très blanc dans toute sa dimension, signe certain de sa fraîcheur; bien épais, ferme au toucher, et surtout observer que la surface soit couverte d'un grain saillant et arrondi, ce qui atteste qu'il est gras et délicat. Après avoir choisi le turbot, il faut en retirer les ouïes, et le vider en coupant la poche de trois pouces de longueur en lignes transversales, près de l'ouïe, du côté grisâtre; après en avoir parfaitement retiré les intestins et celui adhérent à la grosse arète, vous ratissez légèrement les deux surfaces avec le couteau, puis avec les gros ciseaux (faits pour ébarber les poissons); vous ébarbez et coupez les nageoires et le lavez intérieurement à plusieurs eaux fraîches; vous l'essuyez avec une serviette : en hiver et dans les temps bien frais, vous le faites dégorger dans la turbotière contenant de l'eau et une pinte de lait, tandis qu'en été, il est essentiel d'habiller le turbot promptement, pour l'enterrer de suite dans la glace du timbre; quelques heures avant le moment du service, vous le ferez dégorger en mettant de gros morceaux de glace dans

l'eau, afin de la tenir glacée. Deux heures avant le moment du service, vous l'égouttez en le renversant du côté blanc sur une serviette; puis vous faites une incision de trois petits pouces au milieu du dos, et peu éloignée de la tête; vous écartez les chairs jusqu'à la grosse arète, ensuite avec la pointe du couteau d'abatage (la lame est très forte et sert à couper les os de volaille et autres fragments de ce genre), vous coupez de chaque côté trois ou quatre arètes tenant à la grosse, de laquelle vous séparez ensuite deux ou trois joints, afin que le turbot ait de la souplesse en cuisant, et d'éviter par ce procédé aucun déchirement de chair. Cette opération convient pour les gros turbots seulement, car pour les moyens il suffit de faire dessous deux grandes ciselures de chaque côté de l'arète. Ensuite, vous retournez le turbot et fixez la bouche avec l'aiguille à brider, garnie de ficelle, que vous faites traverser dans une partie charnue de la tête, que vous fixez ensuite en passant deux fois la ficelle dans l'épaisseur du poisson, au-dessous de l'arête adhérente à la poche, en donnant à la ficelle la forme d'un triangle; après quoi vous piquez la surface çà et là avec la pointe de l'aiguille à brider. Cette opération terminée, vous frottez le turbot avec le jus d'un citron, puis vous le couvrez avec la chair de deux citrons épépinés et coupés en lames; semez dessus trois grosses poignées de sel blanc. Le turbot doit être alors placé sur le fond percé de la turbotière, que vous avez à moitié remplie d'eau chaude, et placée sur un grand fourneau ardent; vous y mettez le poisson, le couvrez d'une serviette mouillée, et couvrez la turbotière.

Dès que l'ébullition commence, vous l'écumez et la retirez du feu, que vous couvrez de cendres pour y replacer ensuite la turbotière, en ayant soin qu'elle ne fasse que frémir; il est essentiel d'éviter l'ébullition. Une heure et demie après, et au moment de servir, vous égouttez le turbot sur sa feuille en ayant soin de laver la surface avec l'eau de sa cuisson (1), puis vous le débridez, et le glissez sur la serviette dans laquelle vous avez enveloppé le faux fond du plat à turbot; puis vous placez autour du poisson quatre groupes de pommes de terre tournées en grosses olives et autres à l'eau de sel, et entre elles un bouquet de feuilles de persil; vous en mettez également un peu pour garnir l'ouverture de l'ouïe, et pareillement sur le turbot à la place où la peau ce serait séparée à la cuisson; servez-le de suite, avec deux saucières contenant du beurre frais d'Isigny, fondu seulement, dans lequel vous avez ajouté un peu de sel, de poivre, de muscade râpée et du jus de citron.

Observation.

Si vous avez une vingtaine de personnes à table, vous devez faire fondre une livre de beurre au moins, et vous régler ensuite sur cette dose pour la quantité de monde que vous aurez à servir.

TURBOT A LA BÉCHAMEL POUR GROSSE PIÈCE.

Après avoir fait choix de votre poisson selon les détails décrits précédemment, vous l'habillez avec

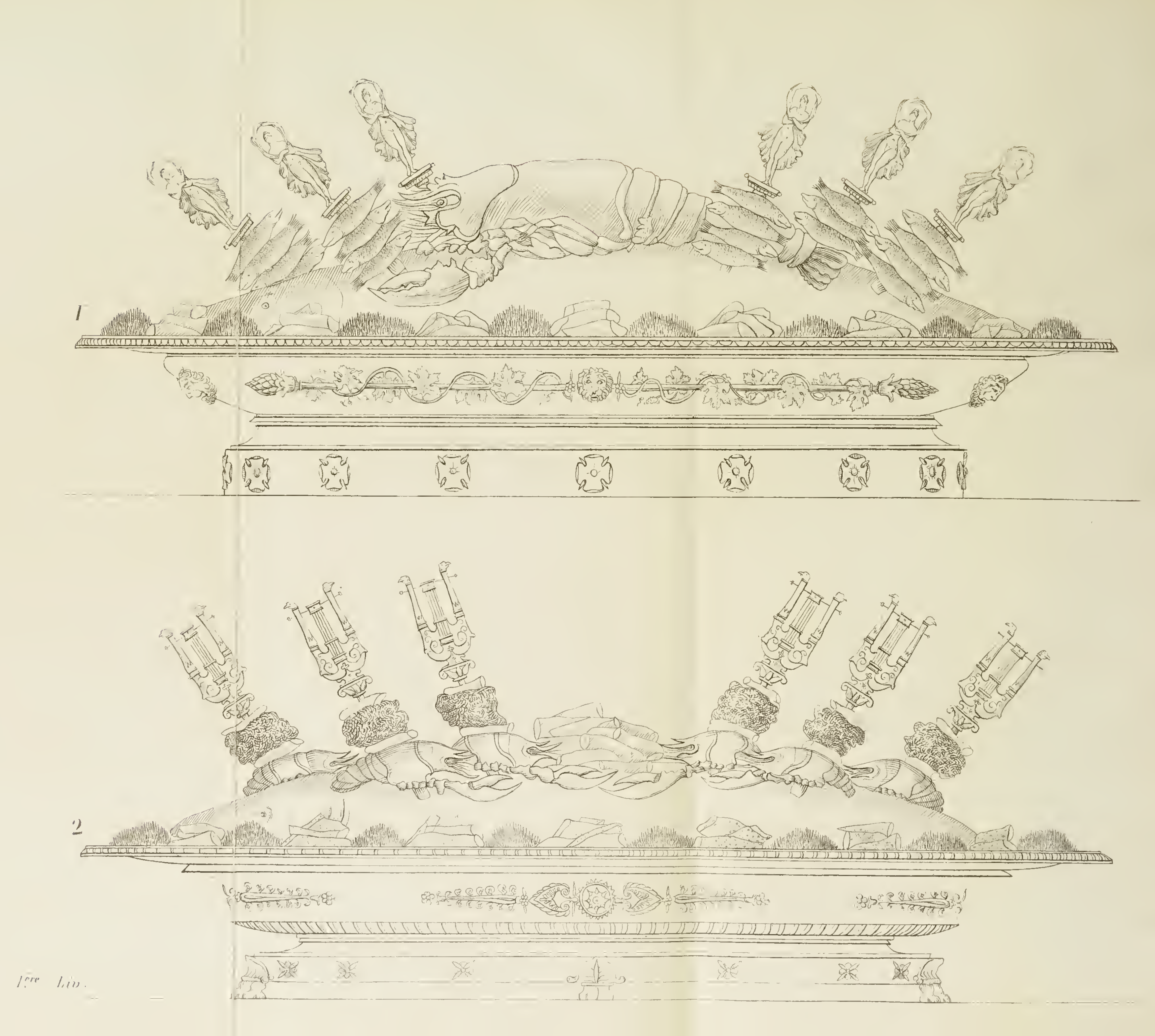
(1) Un quart d'heure après que le turbot est au feu, vous avez le soin de goûter si l'eau est salée à point, sinon vous y joignez du sel.

soin de la manière précitée, et le mettez dégorger dans la turbotière avec de l'eau et du lait, afin de le maintenir bien blanc ; placez-le dans un endroit frais; puis, deux heures avant le moment de servir, vous le préparez, le bridez, et le faites cuire, en suivant de tous points les détails donnés ci-dessus ; puis vous l'égouttez, le dressez, le garnissez de pommes de terre et de persil, et le servez avec deux saucières garnies de béchamel maigre, dans laquelle vous ajoutez de la glace et du beurre frais, afin de rendre la sauce plus savoureuse.

Observation.

Vous suivez la manière de procéder démontrée ci-dessus à l'égard des turbots à la sauce hollandaise, à la sauce aux huîtres, à la sauce aux moules, à la sauce aux crevettes, à la sauce aux queues d'écrevisses et au homard. La différence des sauces est le seul changement que vous devez, bien entendu, expliquer sur le menu : ainsi, par exemple, vous écrivez le turbot sauce aux huîtres, et suivez la même dénomination pour les sauces indiquées ci-dessus. Mes confrères devront se rappeler que les petites sauces sont marquées (dans la suite de cet ouvrage) pour des entrées, et qu'ils devront en doubler la dose en les employant pour grosses pièces, ainsi que nous l'annonçons.

Je vais maintenant procéder à la description de mes grosses pièces de turbot garnies d'hatelets et de garnitures de poisson.


1
2

TURBOT A LA PARISIENNE, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Vous préparez de la manière accoutumée (Voir le premier article de ce chapitre.) un gros turbot; puis, l'ayant égoutté et dressé selon la règle, vous placez dessus un gros homard préparé comme pour rôt, et l'entourez de huit hatelets garnis chacun de cinq à six éperlans panés à l'anglaise, et frits de belle couleur.

Vous devez avoir soin de placer vos hatelets ainsi que le dessin le représente, en les fixant dans les parties les plus charnues du turbot, et en observant surtout de faire traverser les pointes des hatelets dans les petits trous pratiqués au faux fond du plat; on doit également garnir le pourtour du turbot de groupes de feuilles de persil et de laitances de carpes (que vous avez fait bien dégorger et ébullitionner dans de l'eau avec du sel blanc et du vinaigre ordinaire); puis vous le servez en l'accompagnant de deux saucières garnies de sauce à la parisienne, dans laquelle vous ajoutez un peu de glace et de beurre (Voir le

---

SUJETS DE LA PLANCHE DEUXIÈME.

Le N° 1 représente le turbot à la parisienne, garni d'hatelets et d'un homard.

Le N° 2 représente le turbot à la française, garni d'hatelets, de truffes et d'éperlans.

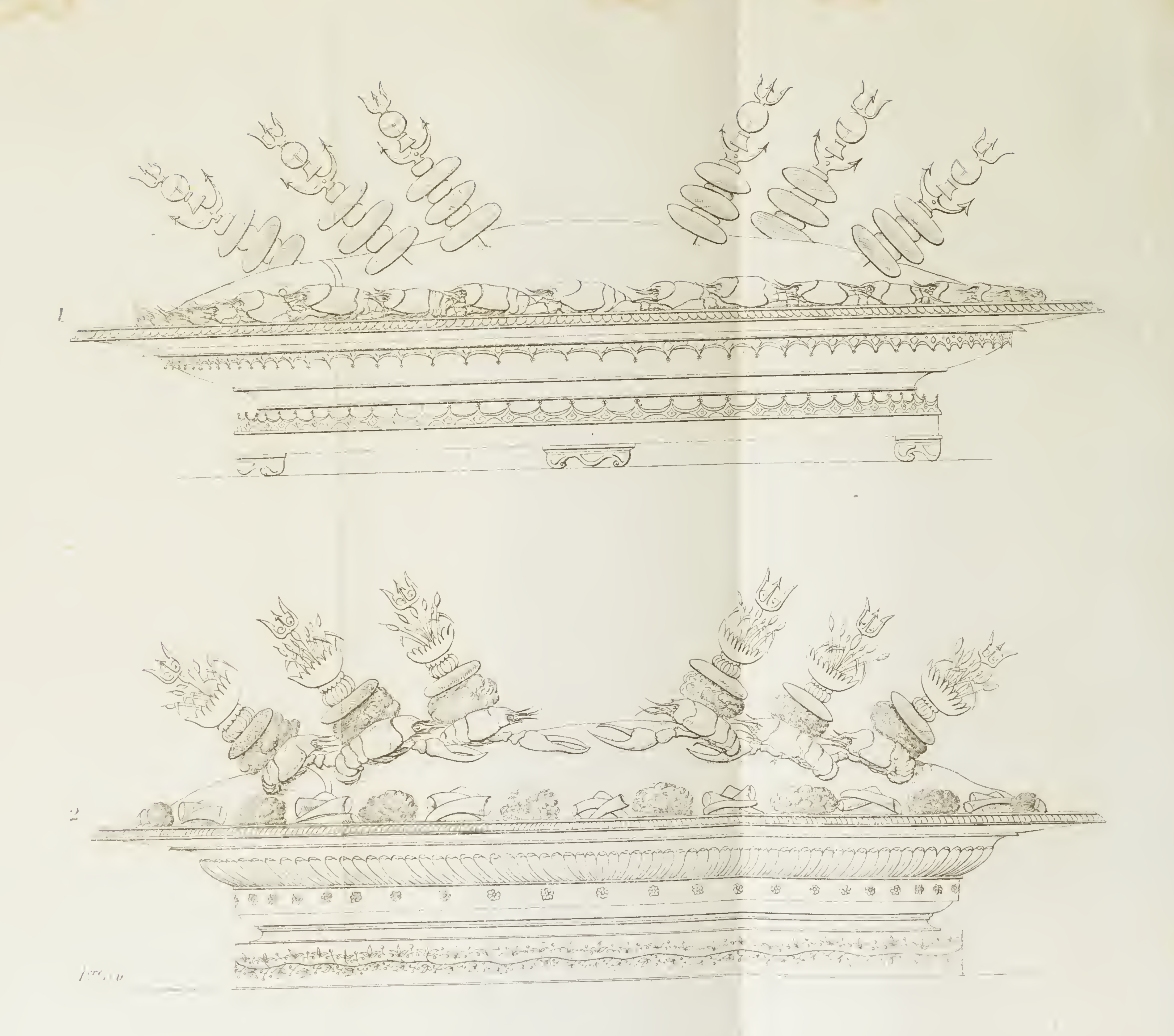
sixième chapitre du *Traité des sauces*); puis des queues d'écrevisses et de petits champignons bien blancs avec leurs fonds. (Voyez le N° 1 de la deuxième planche.)

Observation.

La personne chargée de servir cette grosse pièce doit ajouter sur chaque assiette un peu de laitances, un éperlan et un fragment de chair de homard. On doit aussi servir à part des pommes de terre cuites à l'eau de sel, pour les personnes qui les aiment.

TURBOT A LA FRANCAISE, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Après avoir préparé un gros turbot ainsi que nous l'avons démontré au premier article de ce chapitre, vous le faites cuire deux heures dans une forte mirepoix au vin de Champagne, en ayant soin de l'arroser à plusieurs reprises; ensuite vous l'égouttez et le dressez de la manière accoutumée; puis vous en garnissez le tour de groupes de filets de truites de Seine à la Horly, et de persil en feuilles; placez au milieu douze laitances de carpes bien blanches; puis vous fixez avec précaution dix ou huit hatelets garnis de truffes, de laitances et d'écrevisses, ainsi que le N° 2 du dessin le représente; servez avec le turbot la sauce à la régence (Voir le sixième chapitre, *Traité des sauces.*), dans laquelle vous ajoutez une demi-livre de truffes tournées en petites olives, la moitié du fond de la cuisson passé au tamis de soie et réduit en demi-glace, et quatre onces de beurre frais.


1
2

Observation.

Le maître-d'hôtel doit avoir soin, en servant le turbot, d'ajouter sur chaque assiette un filet à la Horly, et un fragment de laitance. On doit également servir des pommes de terre à part.

TURBOT A LA FINANCIÈRE, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Préparez et faites cuire de la manière précitée un turbot de première qualité, puis vous le dressez selon la règle, et l'entourez de grosses écrevisses placées sur un léger lit de feuilles de persil. Voyez le dessin N° 1 de la planche troisième, pour placer de même sur le turbot dix ou sept hatelets garnis de croquettes d'éperlans à la béchamel. Mettez entre chacune d'elles une escalope de filets de soles parés en rond et cuits à l'eau de sel; servez avec le turbot une saucière garnie de sauce hollandaise au suprême, et dans une casserole d'argent un ragoût saucé de même, et composé de champignons, d'escalopes de filets de soles, de laitances de carpes et de queues de crevettes.

Observation.

La personne chargée de servir en maître-d'hôtel

SUJETS DE LA PLANCHE TROISIÈME.

Le N° 1 représente le turbot à la financière garni d'hatelets.

Le N° 2 le turbot à la royale garni d'hatelets.

doit faire passer les écrevisses et les croquettes en assiettes volantes.

TURBOT A LA ROYALE, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Après avoir préparé et fait cuire un très beau turbot, selon les procédés décrits pour celui énoncé à la française, vous l'égouttez et le dressez avec soin; puis vous l'entourez de groupes de laitances de carpes (préparées selon la règle), entre lesquels vous placez un groupe d'éperlans panés et frits; ensuite vous le garnissez (ainsi que le représente le deuxième dessin de la troisième planche) de dix ou huit hatelets composés de petites quenelles méplates panées et frites de belle couleur; vous mettez sur chacune d'elles une petite couronne de filets de soles Conti avec du cornichon bien vert; vous placez ensuite sous chaque quenelle une grosse truffe noire, et après une écrevisse sur laquelle vous mettez à cheval un petit filet de sole Conti comme le précédent; vous devez préparer ces Conti comme ceux destinés à orner les œufs que nous plaçons sur les casseroles au riz.

Vous servez avec le turbot deux saucières contenant la sauce au vin de Champagne, dans laquelle vous ajoutez un petit beurre d'anchois, des foies de lottes, des petites truffes émincées, et la noix de six douzaines d'huîtres préparées de la manière accoutumée.

Observation.

Mes confrères doivent déjà s'apercevoir quel élégant effet mes nouveaux hatelets donnent à nos grosses

pièces de poisson, et au turbot surtout, qui est de forme large et peu élevée, par conséquent peu avantageuse pour l'ensemble de notre service, les grosses pièces devant toujours être plus élevées que les entrées, afin de produire plus d'effet sur la table. Tel est le résultat que nous avons obtenu depuis longtemps dans nos grands dîners, et le service de cuisine ne peut manquer de devenir plus riche et plus élégant encore par l'addition des nouvelles boules que je propose d'ajouter à l'argenterie : mes dessins en donnent la preuve. Maintenant, c'est aux Amphitryons et aux artistes orfèvres à agir ; pour moi, j'aurai rempli ma tâche dans l'intérêt de l'art alimentaire et de la gastronomie.

Je vais suivre la description des grosses pièces de turbot ; celles-ci seront destinées pour le service des dîners ordinaires d'une grande maison. Je supprimerai ici les garnitures d'hatelets, ceux-ci ne devant paraître sur la table que dans les jours de grands galas ; cependant les grosses pièces de turbot dont l'analyse va suivre seront également dignes de paraître dans les grands dîners, car il est des maisons où le service d'argenterie ne permet pas d'employer les garnitures d'hatelets. D'ailleurs, tous mes confrères ne pourront pas obtenir la satisfaction de faire les dépenses convenables pour arriver à ce point d'élégance. Tant pis pour leurs talents, et plus encore pour leurs Amphitryons, qui ne sont point assez généreux pour vouloir jouir de tous les plaisirs de la sensualité. Cependant, pour l'homme opulent, ce sont les plus durables de la vie, et ceux dont la société reçoit la douce influence avec empressement et reconnaissance.

TURBOT A LA MAITRE-D'HOTEL, GROSSE PIÈCE.

Après avoir habillé, fait dégorger, préparé et bridé (Voir le premier article de ce chapitre.) un beau turbot, vous le masquez dessus et dessous avec une poignée de sel blanc; un heure après, vous le lavez bien parfaitement et le mettez sur la feuille grassement beurrée de la turbotière, dans laquelle vous le placez; vous y ajoutez une bouteille de bon vin de Champagne et une livre de beurre frais d'Isigny; puis vous assaisonnez légèrement le turbot de sel, de mignonnette et d'une pointe de muscade râpée; ensuite masquez-le avec la chair de quatre citrons épépinés et coupés très minces; vous ajoutez dessus six échalottes émincées et deux grosses racines de persil coupées en petits filets; couvrez la turbotière, et deux heures avant le moment du service vous faites partir l'ébullition sur un grand fourneau ardent; puis vous arrosez le turbot avec le fond de sa cuisson, en ayant soin de ne pas déranger le citron, et le placez sur une paillasse de cendres chaudes, afin qu'il ne fasse que mijoter; mettez du feu sur le couvercle, et regardez de temps en temps si l'ébullition ne cesse pas, en ayant soin chaque fois d'arroser le turbot; cinq minutes avant le moment du service, vous retirez l'assaisonnement qui le masque, et le fond de sa cuisson, que vous passez au tamis de soie, dans une casserole contenant quatre onces de beurre mêlées avec deux cuillerées à bouche de farine; faites prendre cette sauce en la remuant avec la cuillère de bois sur un feu ardent; puis vous y joi-

gnez une grande cuillerée de velouté réduit et un peu de glace de volaille; donnez quelques légères ébullitions; ajoutez une liaison de quatre jaunes d'œuf, et goûtez la sauce pour vous assurer d'un assaisonnement parfait; passez-la par l'étamine, et mêlez-y du beurre d'Isigny en suffisante quantité pour la rendre délicate et savoureuse; retirez la bride du turbot; dressez-le sur un plat comme de coutume; ajoutez autour quelques groupes de persil, et servez à part des pommes de terre cuites à l'eau de sel; versez la sauce dans deux saucières, et servez.

Observation.

Cette manière de cuire le turbot lui donne plus de goût (ou bien avec une mire-poix au vin de Champagne ou du Rhin, du Sauterne ou de bon Chablis) qu'en le cuisant à l'eau de sel; cependant par ce dernier procédé la chair du poisson se conserve plus blanche et plus ferme. La majeure partie des Amphitryons le veulent servi de cette manière; il conserve davantage son goût naturel, que l'on aime à retrouver, en le relevant dans sa fraîcheur par les bonnes sauces à la française, à la parisienne, à la régence, à la hollandaise, au suprême, à la vénitienne, à la béchamel, à la tomate, à la parisienne, à la ravigotte printanière; puis à la sauce aux champignons, aux huîtres, aux moules, aux crevettes, aux écrevisses, au homard, à la maître-d'hôtel, au beurre d'anchois et au beurre d'ail, ainsi qu'une grande variété d'autres sauces que l'on trouvera dans mon traité consacré au travail de cette importante partie. C'est à mes confrères à choisir avec discernement cel-

les qui peuvent le mieux convenir à leurs patrons, le premier devoir du cuisinier étant de s'empresser de contenter les goûts de son seigneur.

TURBOT AU GRATIN, GROSSE PIÈCE.

Faites le choix selon la règle d'un beau turbot, puis vous l'habillez et le faites dégorger comme de coutume; puis vous l'égouttez et le masquez dessus et dessous avec un peu de sel blanc; une heure après vous le lavez bien parfaitement, l'égouttez et l'essuyez; ensuite vous faites fondre dans une petite casserole une livre de beurre frais d'Isigny, en y joignant un peu de sel, de poivre, de muscade râpée, une échalotte hachée et blanchie, un petit fragment d'ail pilé, quatre cuillerées à bouche de persil haché, deux maniveaux de champignons et le jus de deux citrons; le tout étant bien mêlé ensemble, vous en masquez la feuille de la turbotière, puis vous y placez le turbot et le masquez avec le reste du beurre aux fines herbes; versez une bouteille de bon vin blanc autour du poisson; deux heures avant le moment du service vous couvrez la turbotière; faites partir l'ébullition sur un fourneau ardent; et la mettez ensuite dans un four doux en ayant le soin d'arroser le turbot de temps en temps avec la cuisson, afin qu'il prenne du goût; un quart d'heure avant le moment du service, vous le masquez légèrement avec de la chapelure dans laquelle vous ajoutez un peu de Parmesan râpé; puis vous semez dessus quelques cuillerées de beurre tiède; étant prêt à servir, vous dressez le turbot sur son plat, l'entourez de

persil et de groupes de pommes de terre; servez le fond de la cuisson dans deux saucières.

Observation.

On peut également ajouter une sauce liée à la maître-d'hôtel, ou celle de tomates à la parisienne. (Voir le Traité des petites sauces.)

TURBOT FARCI GLACÉ AU FOUR, GROSSE PIÈCE.

Préparez votre turbot selon la règle (Voir Turbot à l'anglaise en tête de ce chapitre.); puis vous le désossez en appuyant la pointe du couteau sur les arêtes, en commençant par la queue, et en continuant à lever avec soin les chairs jusqu'à la tête; ensuite vous retournez le turbot sens dessus dessous, afin d'en ôter entièrement les arêtes, en appuyant toujours la pointe du couteau dessus pour conserver entières la chair et la peau; alors vous coupez l'arête à la naissance de la tête, que vous conservez entière; puis vous rendez au turbot sa forme ordinaire, et en relevez la partie supérieure, que vous avez désossée; alors vous assaisonnez légèrement toute la surface des chairs avec sel, poivre et muscade râpée; masquez la partie supérieure d'un petit pouce d'épaisseur de farce de poisson, préparée de la manière accoutumée (Voir la première partie de cet ouvrage.), dans laquelle vous avez mêlé des fines herbes passées dans un peu de beurre; cette opération terminée, vous masquez la farce par la partie supérieure des chairs que vous avez relevées sur la tête du turbot, afin de pouvoir l'assaisonner: alors le poisson a repris

sa forme première. Vous le placez sur la feuille grassement beurrée de la turbotière, et le masquez avec du beurre fondu ; puis vous semez dessus un peu de sel, de poivre et de muscade râpée ; ajoutez une bouteille de vin blanc ; deux heures avant le moment de servir, vous faites partir l'ébullition sur un fourneau ardent ; puis vous couvrez la turbotière et la mettez dans un four doux ; retirez-la toutes les dix minutes, afin d'arroser le poisson avec son assaisonnement ; ayez soin qu'il ne fasse que mijoter ; après une heure et demie de cuisson, vous glacez la surface selon la règle, et le remettez au four un petit quart d'heure. Étant près de servir, vous passez le mouillement de la cuisson par le tamis de soie, et le faites réduire en glace légère, que vous additionnez dans une sauce italienne blanche avec du beurre frais, afin de la rendre savoureuse : vous observerez que la glace ne doit pas être salée, car si cela arrivait, il n'en faudrait mettre qu'une partie dans la sauce, afin de ne point altérer l'assaisonnement. Étant prêt à servir, vous dressez le turbot en le glissant avec soin sur son plat ; puis vous le glacez de rechef, et le servez de suite avec deux saucières garnies de la sauce précitée.

Observation.

Lorsque le four nous manque, nous devons placer la turbotière feu dessus et dessous, en observant que l'ébullition soit douce et continuelle, et en ayant le soin d'arroser le turbot toutes les dix minutes.

La première fois que j'ai servi ce turbot, ce fut à Vienne, chez le marquis de Londonderry.

TURBOT A LA NORMANDE, GROSSE PIÈCE.

Après avoir préparé et désossé un turbot, ainsi qu'il est démontré ci-dessus, vous l'assaisonnez légèrement de sel dessus et dessous, avec poivre et muscade râpée; puis vous masquez l'intérieur avec une maître-d'hôtel faite selon la règle, dans laquelle vous mettez une livre de beurre frais d'Isigny. Le turbot contenant cette maître-d'hôtel, vous le placez sur la feuille beurrée de la turbotière, dans laquelle vous ajoutez une bouteille de vin blanc; puis vous y placez la grosse pièce de poisson, que vous masquez de beurre frais fondu; couvrez la turbotière, et faites partir l'ébullition sur un feu ardent; ensuite vous la placez sur la paillasse, avec feu dessus et dessous, en observant que le turbot ne fasse que mijoter pendant une heure et demie, et en ayant soin de l'arroser par intervalles de quinze à vingt minutes. Etant prêt à servir, vous passez le fond au tamis de soie; puis vous préparez avec la sauce normande (Voir le Traité des petites sauces.) le ragoût à la normande; ensuite vous dressez le turbot sur le plat; puis vous versez dessus une partie du ragoût, et l'entourez avec de petits croûtons coupés ronds et légèrement passés au beurre (Après les avoir colorés, il est des confrères qui les mettent s'imbiber autour du turbot quelques minutes avant de servir.), et glacés avec soin; servez le turbot et le reste du ragoût dans une saucière.

Observation.

On peut également servir avec cette grosse pièce

la sauce italienne au vin de Champagne, dans laquelle on ajoute le ragoût à la normande, ou à la rouennaise, ou bien un ragoût de queues de crevettes, ou d'écrevisses, ou de champignons à la sauce hollandaise au suprême.

TURBOT GRILLÉ A LA LAGUIPIERRE.

Après avoir habillé votre poisson de la manière accoutumée, vous le ciselez en forme de palmette dessus et dessous; frottez-le ensuite avec de l'huile d'Aix, et assaisonnez-le légèrement de sel, poivre et muscade râpée; puis vous coupez deux oignons en ruelles, la chair de deux citrons épépinés et coupés très minces; ajoutez quelques branches de persil, deux feuilles de laurier, et quelques branches de thym; mêlez le tout, et semez-le dessus et dessous le turbot, sur lequel vous ajoutez un verre d'huile d'Aix; toutes les demi-heures, vous le frottez avec cet assaisonnement, afin qu'il en prenne le goût bien également; deux heures après, et deux heures avant le moment du service, vous retirez tous les fragments des aromates, du citron, de l'oignon et du persil, en frottant le turbot avec l'huile de son assaisonnement; puis vous semez légèrement dessus du sel blanc, et le placez sur un grand gril que vous avez frotté avant avec un linge huilé; maintenant vous devez le placer sur une grande paillasse d'un feu doux; elle doit dépasser le gril tout autour de quelques pouces, afin de concentrer plus également la chaleur que le poisson reçoit alors; tous les quarts d'heure, vous avez soin d'ajouter de la cendre

rouge, en observant, toutefois, la couleur du turbot; dès qu'il est d'un beau blond, vous le masquez avec l'huile de son assaisonnement, puis vous semez dessus du sel, et vous y placez le couvercle de la turbotière, sur lequel vous renversez le poisson, et le glissez ensuite de nouveau sur le gril en le plaçant sur une nouvelle paillasse de cendres rouges, afin d'achever la cuisson à point, ce que vous voyez si la chair du turbot cède aisément sous la pression des doigts; alors vous le dressez sur son plat et le masquez avec un ragoût de champignons et de moules à la sauce hollandaise au suprême, dont une partie devra être servie dans une saucière.

Observation.

La cuisson de ce turbot exige que l'on s'en occupe sérieusement; afin de diriger la chaleur du feu, pour qu'elle soit modérée, mais très suivie, et surtout plus étendue que le gril. Lorsque le four se trouve avoir été chauffé, on peut y placer le gril, mais toujours sur un feu doux: par ce procédé la cuisson est plus accélérée.

TURBOT GRILLÉ A LA PROVENÇALE.

Vous préparez de tout point votre poisson selon l'analyse précitée, seulement vous ajoutez une gousse d'ail et deux échalottes émincées dans l'assaisonnement; deux heures après, vous en retirez le turbot, que vous avez, bien entendu, frotté tous les quarts d'heure avec l'assaisonnement, puis vous le faites griller du côté blanc en suivant les détails donnés ci-

dessus, et le renversez ensuite sur la feuille grassement beurrée de la turbotière, dans laquelle vous placez le turbot, que vous arrosez avec l'huile de son assaisonnement; après quoi vous y joignez une bouteille de champagne et une demie d'huile d'Aix; semez dessus le turbot un peu de sel, de poivre et de muscade râpée; placez la turbotière sur un fourneau ardent; dès que l'ébullition a lieu, vous la placez sur un feu doux, afin que le turbot ne fasse que mijoter pendant une petite heure; vous devez mettre également du feu sur le couvercle de la turbotière; au moment du service, vous dégraissez parfaitement la cuisson, que vous passez au tamis de soie et faites réduire en demi-glace, dont vous ajoutez une partie dans la sauce indiquée au brochet au vin du Rhin. (Voir le *Traité des petites sauces.*) Ajoutez un beurre d'anchois et du beurre frais en suffisante quantité pour lui donner du velouté; vous la servez dans deux saucières; dressez le turbot sur son plat, et le glacez avec sa propre glace.

Observation.

J'ai servi ce turbot pour la première fois chez le régent d'Angleterre. On peut également servir cette grosse pièce avec les sauces à la ravigotte printanière, à la vénitienne, à la régence, à la parisienne, à la française, à la béchamel, aux champignons, à la sauce aux homards, aux crevettes, aux écrevisses, aux huîtres et aux champignons, aux moules, à la maître-d'hôtel liée, et avec une infinité de ragoûts maigres que nous avons consignés dans le chapitre XII de la troisième partie de cet ouvrage. Je le répète,

c'est à mes confrères à choisir ceux qui peuvent être du goût de leurs patrons.

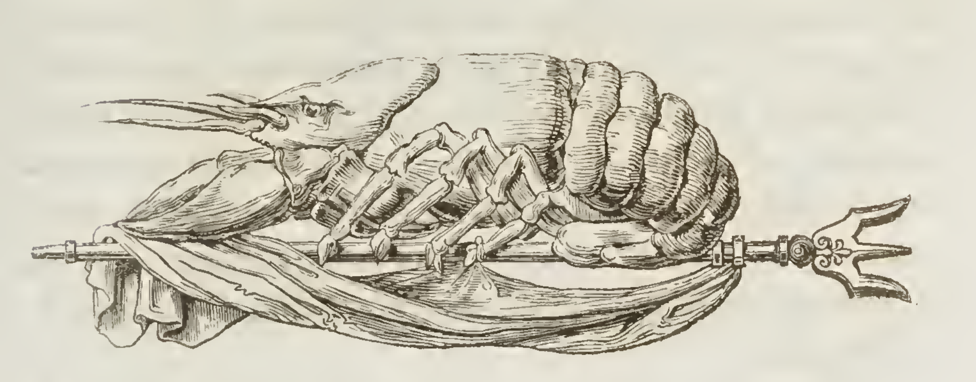
TURBOT EN MAIGRE A LA VATEL, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Vous préparez ce turbot en suivant de tout point l'analyse que nous avons donnée au troisième article de ce chapitre ; la seule différence se trouvera dans la sauce, que vous servirez maigre au lieu d'être grasse ; du reste, la garniture des hatelets est la même, puisqu'elle ne se compose que de truffes, d'écrevisses, de laitances et de Conti de filets de poisson : or, à l'égard des procédés décrits dans ce chapitre, pour confectionner les grosses pièces de turbot, vous devez vous en servir pour le maigre, en remplaçant seulement les sauces grasses par des maigres. Ensuite, on peut également garnir d'hatelets le turbot indiqué à la maître-d'hôtel, celui grillé à la Laguipierre ou à la provençale ; mais je préfère ceux cuits à l'eau de sel : leur blancheur convient bien mieux à l'addition des hatelets ; d'ailleurs, la chair de ces turbots étant plus ferme, elle soutient mieux cette garniture.

Dans mon *Maître-d'Hôtel français* j'ai fait la remarque que nous pouvions couper les turbots en longueur, afin de les servir sur les plats ordinaires de grosses pièces, en plaçant l'épaisseur du turbot sur le bord du plat : par ce moyen, les deux moitiés se croisent, et rendent par conséquent ce poisson bien plus étroit ; alors on peut le garnir de riches ragoûts de poissons et d'excellentes sauces. Cette grosse pièce ainsi traitée convient dans le courant d'une grande

maison. Mais j'ai reconnu depuis (1822, époque à laquelle j'ai publié mon *Traité des menus*) que nous devions donner la préférence au turbot servi tout entier.

J'observerai encore à mes confrères que les moyens et les petits turbots que nous servons pour les tables de six à douze couverts se préparent selon les procédés indiqués dans ce chapitre. Le laps de temps à donner à la cuisson du turbot doit être, bien entendu, relatif à sa grosseur ; ensuite on peut les servir avec la même variété de sauces et ragoûts que nous avons indiqués pour les grosses pièces décrites dans ce chapitre ; puis il faut avoir soin, ainsi que je l'ai déjà observé, de doubler le volume des petites sauces que j'ai précitées, n'étant marquées que pour saucer une entrée : or, dès qu'elles doivent servir pour les grosses pièces, on doit en doubler la quantité, et surtout y joindre du beurre frais d'Isigny, afin de les rendre savoureuses comme elles doivent l'être pour servir les grosses pièces de poisson en général. Je ferai ensuite remarquer qu'il est des maisons où l'on est dans l'habitude de servir pour le turbot deux sauces différentes : cela est toujours inutile quand les sauces sont succulentes et distinguées, car alors tout le monde s'en régale, tandis que la triste sauce au beurre et aux câpres, trop souvent servie, devient fade et insipide. Telles sont les réflexions qui m'ont décidé à toujours varier les sauces que j'ai servies avec les grosses pièces de turbot ; c'est par ce simple raisonnement que j'eus toujours de la nouveauté dans mon travail, et c'est le seul moyen de sortir de la route du vulgaire.



CHAPITRE III.

TRAITÉ DES GROSSES PIÈCES DE BARBUE.

Ce poisson de mer a beaucoup d'analogie avec le turbot; cependant sa forme est plus allongée, et il a moins d'épaisseur. Quelques amateurs de barbue trouvent que sa chair est plus délicate que celle du turbot. Cela est possible, puisqu'elle convient mieux à leur goût; pour moi, je donne la préférence à un moyen turbot, de bonne qualité; sa chair a autant de délicatesse et de blancheur, et son goût est plus savoureux.

A l'égard de ce poisson, mes confrères devront employer les mêmes soins et les mêmes procédés que

ceux que j'ai décrits dans ce chapitre pour indiquer les diverses manières de servir le turbot. Le temps de la cuisson diffère seulement selon la grosseur. Ainsi l'on peut servir la barbue à l'anglaise, au gratin, grillée, en matelotte normande, et avec toutes les sauces précitées pour servir le turbot. Or nous ne donnerons pas de plus longs détails sur cet article; seulement nous observerons que la barbue doit être ratissée, afin d'en enlever une petite écaille qui couvre les deux surfaces. Elle se bride de la même manière que le turbot, et on reconnaît également sa fraîcheur au signe que nous avons indiqué en tête de ce chapitre.

Ce poisson se pêche plus particulièrement dans le golfe de Venise que sur les côtes de France. A l'égard de ses qualités alimentaires, la chair de la barbue réunit à peu près les mêmes vertus que celle du turbot; cependant elle se digère plus facilement.

Nous reviendrons sur ce poisson ainsi que sur les turbotins au *Traité des entrées.*

OBSERVATION SUR LE FLOTTON.

Ce poisson de mer a quelque analogie avec le turbot et la barbue; mais il a le double de longueur sans avoir la même largeur, à beaucoup près, ce qui en fait une espèce particulière. La chair de ce poisson est blanche comme celle du turbot; mais elle est molle et moins savoureuse et nutritive; elle se digère aisément. Le flotton est peu estimé; nous n'en parlerons qu'au *Traité des entrées.*



CHAPITRE IV.

TRAITÉ DES GROSSES PIÈCES DE CABILLAUD OU MORUE FRAICHE.

SOMMAIRE.

Cabillaud à la hollandaise, grosse pièce ; idem à l'anglaise ; idem à la Navarin ; idem à la régence ; idem à la parisienne ; idem à la française ; idem à la financière ; idem à la royale ; idem au gratin ; idem farci et glacé au four ; idem à la normande ; idem grillé à la Laguipierre ; idem à la provençale ; idem en maigre à la Vatel.

REMARQUES ET OBSERVATIONS.

LES Hollandais ont donné le nom de *cabillaud* à la morue fraîche ; et ce fut le Portugais Gaspard de Corte-Réal qui, au seizième siècle, fit connaître cet excellent poisson. La pêche de la morue se fait sur les bancs de Terre-

Neuve (Amérique), où elle est très abondante (1), ce qui a rendu le nom de cette île célèbre dans les annales des nations maritimes. La France a chaque année douze mille de ses matelots qui font le trajet de Terre-Neuve pour la pêche de la morue. Quel commerce immense! quel revenu pour l'Angleterre, à laquelle cette île appartient.

La chair du cabillaud est très blanche, feuilletée et délicate, moins ferme que celle du turbot et d'un goût excellent. Cet aliment est très nourrissant et de facile digestion; il convient en tout temps et à tout âge, tandis que la morue salée se digère difficilement; quoique dilatée à l'eau de rivière, elle reste trop souvent dure et coriace; les estomacs délicats doivent en éviter l'usage. Je reviendrai sur ce poisson salé au *Traité des entrées*.

Les cabillauds que nous recevons à Paris sont pêchés sur les côtes d'Angleterre, de Hollande, de Bretagne et de Normandie; Dieppe est le port qui en fournit le plus. Lorsque ce poisson manque à la pêche, on est parvenu, pour y suppléer en France et en Angleterre, à garder dans de vastes viviers laissés

(1) Un seul homme avec une ligne appropriée à cette pêche en prend jusqu'à trois et quatre cents par jour. Cela ne paraîtra pas étonnant si l'on considère qu'une morue donne 9,344,000 œufs par an, tandis que le saumon n'en donne que 27,850,

Le maquereau	546,680,
Une grosse carpe	621,600,
Un brochet	148,000.

Quelle prodigieuse quantité d'œufs donne la morue comparativement aux poissons précités!

dans la mer des cabillauds pris sur les bancs de Terre-Neuve, et amenés à la remorque des vaisseaux pêcheurs.

CABILLAUD A LA HOLLANDAISE, GROSSE PIÈCE.

La fraîcheur du cabillaud est facile à reconnaître lorsque l'œil, qui est apparent et en saillie de la tête, est entouré d'une partie charnue, transparente et rosée. L'ouïe doit être également rosée. La chair alors est ferme au toucher. La peau est blanche et tachetée de petites parcelles jaunâtres, ce qui caractérise la meilleure espèce. On doit le choisir court et rond, ce qui constitue le cabillaud bien fait et agréable à servir.

Après en avoir retiré les ouïes, vous en ôtez avec soin la vidange par le même endroit (l'ouïe), puis vous le ratissez, en coupez les nageoires, le lavez à grande eau, l'égouttez; mettez dans l'intérieur une poignée de sel gris et semez du sel blanc dessus et dessous; laissez-le quelques heures dans cet état dans un garde-manger frais. En été, vous devez l'enterrer dans la glace du timbre. Deux heures avant le moment du service, vous le lavez de nouveau, fixez la tête par plusieurs tours de ficelle, puis faites sur les côtés du dos six grandes incisions en lignes inclinées vers la tête et de huit à dix lignes de profondeur; ensuite vous le faites dégorger dans de l'eau froide dans laquelle vous ajoutez du lait.

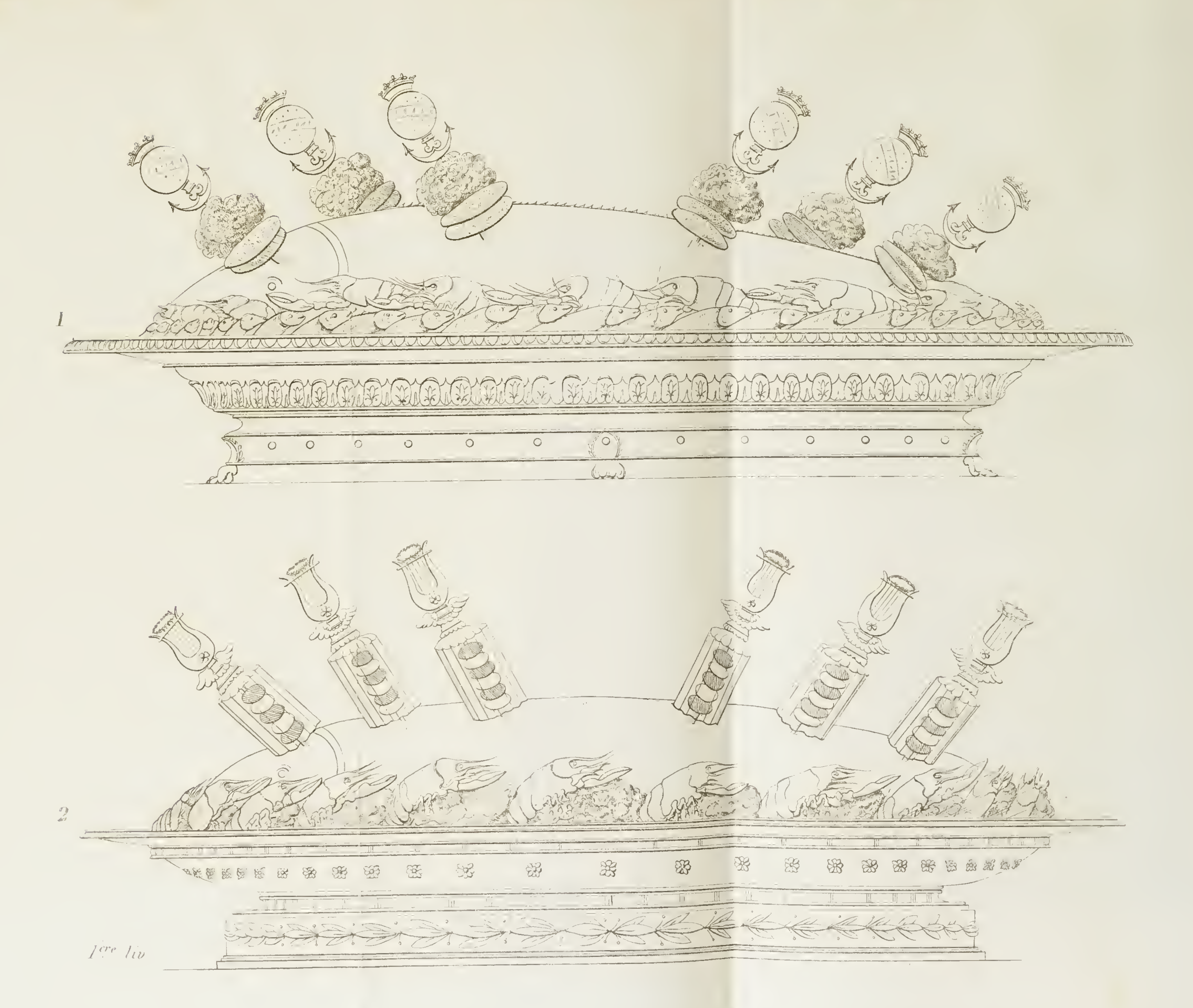
Trois quarts d'heure avant le moment du service, vous l'égouttez et le placez, sur le ventre, sur la feuille de la poissonnière : celle-ci doit être à moitié rem-

plie d'eau bouillante dans laquelle vous avez mis du sel blanc en suffisante quantité pour donner du goût au cabillaud, que vous placez alors dedans en ajoutant une pinte de lait; laissez-le bouillir modérément selon sa grosseur, et dès que la chair des ciselures s'est bien écartée et qu'elle devient ferme au toucher en quittant les arètes, vous égouttez le cabillaud, et le dressez sur le plat garni d'une serviette, en ayant soin de le conserver sur le ventre, manière que j'ai prise comme étant la plus convenable pour servir ce poisson; puis la tête se trouve aussi mieux placée. Après l'avoir entouré de groupes de pommes de terre cuites à l'eau de sel, et de petits groupes de branches de persil, vous le servez avec deux saucières garnies de beurre seulement tiède et dans lequel vous avez ajouté du sel, du poivre, de la muscade râpée et le jus d'un citron.

Observation.

Le cabillaud, étant frais, cuit de cette manière (à l'eau bouillante), est un manger succulent et digne des Amphitryons les plus sensuels; le beurre fondu est la sauce par excellence pour servir ce poisson à l'anglaise et à la hollandaise.

Beaucoup de mes confrères sont dans l'usage de ne point ciseler la cabillaud et de le mettre en cuisson à l'eau froide; dès que l'ébullition a lieu, ils l'arrêtent en le plaçant sur un feu doux. Cependant la cuisson à l'eau bouillante est bien préférable, la chair en acquiert plus de goût et de délicatesse; elle s'effeuille, blanche, ferme et crémeuse; tandis qu'en le faisant


1
2
1ère liv

cuire à petit feu, elle devient très souvent molle si le poisson y reste trop long-temps.

En Angleterre et en Hollande on coupe quelquefois les gros cabillauds en tronçons, mais on le cuit toujours à l'eau bouillante : c'est le seul procédé qui lui convienne. Nous avons cependant d'autres manières de le faire cuire que nous analyserons dans ce chapitre.

CABILLAUD A L'ANGLAISE, GROSSE PIÈCE.

Vous le préparez et le servez selon les détails décrits ci-dessus.

CABILLAUD A LA NAVARIN, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Après avoir fait le choix d'un excellent cabillaud, vous le préparez et le faites cuire selon l'analyse décrite ci-dessus (ou bien dans une forte mire-poix mouillée au vin de Chablis, et donnez deux heures de cuisson au lieu d'une); puis, après l'avoir dressé sur le ventre ainsi que nous l'avons dit, vous le garnissez autour de grosses écrevisses posées sur du persil en feuilles; ajoutez un rang d'éperlans cuits à

SUJETS DE LA PLANCHE QUATRIEME.

Le N° 1 représente le cabillaud à la Navarin, grosse pièce garnie d'hatelets.

Le N° 2 représente le saumon à l'impériale, grosse pièce garnie d'hatelets à la gelée.

l'eau de sel; ensuite vous placez dessus huit ou dix hatelets garnis de truffes et de laitances de carpes préparées (Voir le dessin N° 1 de la planche IV.) de la manière accoutumée, et le servez avec deux saucières contenant la sauce hollandaise au suprême, garni d'un ragoût de champignons, de queues de crevettes et de moules; avec une cuillerée à bouche de persil haché et blanchi. On doit ajouter à la sauce un peu de glace du poisson et huit onces de beurre fin que vous y amalgamez avant d'y mettre le ragoût.

Observation.

Ce cabillaud ainsi garni se sert également dans les grands dîners; les hatelets lui donnent de l'élégance et le rendent digne d'être mis en parallèle avec les autres gros poissons également garnis d'hatelets. Cette simple addition a donc changé la physionomie du cabillaud.

CABILLAUD A LA RÉGENCE, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Après avoir fait le choix d'un cabillaud bien frais, vous le préparez et le faites cuire selon les détails décrits ci-dessus; puis vous le dressez avec soin sur son plat et l'entourez d'écrevisses et de laitances de carpes placées sur un lit léger de feuilles de persil; ensuite vous le garnissez de huit ou dix hatelets formés de laitances de carpes préparées à la Horly; servez de suite avec deux saucières garnies de sauce dite à la régence. (Voir le *Traité des petites sauces.)*

Observation.

Vous garnirez chaque hatelet de quatre à cinq moitiés de laitances de carpes, et les poserez sur le poisson, ainsi que nous l'avons indiqué sur le dessin du turbot à la parisienne; deux doivent être placés à chaque extrémité, et les quatre autres parallèlement sur le milieu de la grosse pièce (c'est pourquoi le dessin n'en représente que six).

CABILLAUD A LA PARISIENNE, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Vous préparez de tout point votre cabillaud ainsi que nous l'avons analysé au premier article de ce chapitre, ou bien vous le cuisez dans une mire-poix; puis vous le servez avec les hatelets et la sauce indiqués au turbot à la parisienne. (Voir cette grosse pièce au premier chapitre de cette partie.)

CABILLAUD A LA FRANÇAISE, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Après avoir préparé, cuit et dressé votre cabillaud selon la règle, vous le garnissez avec les hatelets décrits au turbot à la française, et le servez avec la sauce à la régence. (Voir le *Traité des petites sauces*, et le *Turbot à la française*, premier chapitre de cette partie.)

CABILLAUD A LA FINANCIÈRE, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Vous préparez ce poisson de la manière accoutumée; puis vous le servez garni des hatelets indiqués au turbot à la financière, ainsi que la même sauce et son ragoût.

CABILLAUD A LA ROYALE, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Ce poisson étant préparé, cuit et dressé comme de coutume, vous le garnissez des hatelets décrits au turbot à la royale, et servez la même sauce et le même ragoût.

CABILLAUD AU GRATIN, GROSSE PIÈCE.

Vous habillez et faites dégorger ce poisson selon la règle; puis vous mettez dans l'intérieur une forte maître-d'hôtel, après avoir ficelé la tête; placez-le sur le ventre sur la feuille de la poissonnière, que vous avez grassement beurrée; mettez-le dans la poissonnière, et le masquez avec une livre de beurre frais d'Isigny, fondu et mêlé avec deux maniveaux de champignons hachés, du poivre, du sel, de la muscade râpée, le jus de deux citrons, quatre cuillerées à bouche de persil haché, une pointe d'ail pilée et deux échalottes hachées et blanchies; puis vous versez autour une bouteille et demie de bon vin blanc de Chablis; faites partir l'ébullition sur un fourneau ardent; placez ensuite la poissonnière dans un four

doux ; de quart d'heure en quart d'heure vous arrosez le cabillaud avec sa cuisson, en observant que l'ébullition soit douce, mais non interrompue ; une heure et demie après, vous observez si la chair est ferme au toucher ; puis vous le dressez sur son plat, et servez dessus la moitié de sa cuisson, et le reste dans une saucière.

Observation.

On peut également servir avec cette grosse pièce les sauces au vin de Champagne, à l'italienne, à la vénitienne, à la hollandaise, au suprême ; puis avec les sauces aux huîtres, aux homards, aux crevettes, aux écrevisses, aux moules, aux champignons, au beurre d'anchois et au beurre d'ail.

CABILLAUD FARCI ET GLACÉ AU FOUR, GROSSE PIÈCE.

Après avoir préparé ce poisson de la manière accoutumée (Voir le premier article de ce chapitre.), vous le farcissez, le faites cuire au four, et le glacez selon les procédés indiqués au turbot farci et glacé au four ; servez-le avec la sauce indiquée audit turbot. (Voir le premier chapitre de cette partie.)

CABILLAUD A LA NORMANDE, GROSSE PIÈCE.

Vous habillez et dégraissez ce poisson comme de coutume, puis vous ficelez la tête, le préparez et le servez en suivant les détails décrits pour le turbot à la normande. (Voir le premier chapitre de cette partie.)

CABILLAUD GRILLÉ A LA LAGUIPIERRE, GROSSE PIÈCE.

Vous préparez ce poisson selon la règle ; puis vous le roulez dans cette marinade : une livre d'huile d'Aix, deux oignons coupés en ruelles, de petits fragments de persil en branches, deux feuilles de laurier brisées par morceaux, un peu de thym, le jus de deux citrons, du sel, du poivre, et de la muscade râpée pour assaisonner convenablement le cabillaud ; deux heures après et deux avant le moment du service, vous en retirez les oignons, le persil et les aromates, puis vous suivez l'opération ainsi que nous l'avons démontré pour le turbot à la Laguipierre. (Voyez le premier chapitre de cette partie.)

CABILLAUD GRILLÉ A LA PROVENÇALE, GROSSE PIÈCE.

Vous le préparez de tout point ainsi que la marinade, en suivant les procédés indiqués ci-dessus ; puis vous le faites griller à moitié sur le dos, et achevez de le cuire selon les détails que nous avons décrits pour le turbot indiqué grillé à la provençale. (Voir le premier chapitre de ce traité.) Les sauces de cette grosse pièce doivent également servir pour celle-ci.

CABILLAUD EN MAIGRE A LA VATEL, GROSSE PIÈCE.

Après avoir préparé ce poisson ainsi que nous l'a-

vons décrit précédemment à la maître-d'hôtel, vous le faites cuire selon les procédés analysés pour le turbot indiqué à la Vatel (Voyez le premier chapitre de cette partie.); puis vous servez la même sauce.

Observation.

Le cabillaud préparé des diverses manières que nous venons de décrire a plus de variété dans sa physionomie, et sa chair prend les différents goûts des assaisonnements qui les composent; tandis qu'en le servant cuit à l'eau de sel, il est toujours le même, les sauces seulement en font la différence. Nous avons indiqué celles que nous pouvons servir avec ce poisson au gratin.





CHAPITRE V.

TRAITÉ DES GROSSES PIÈCES D'AIGREFIN ET DE BAR.

Ce poisson a la chair blanche, feuilletée, délicate et savoureuse comme celle du cabillaud, avec lequel il a une ressemblance parfaite pour la forme et la grandeur; sa tête seulement est plus pointue, son œil est plus grand, et ses écailles sont plus petites; sa peau a une teinte légèrement colorée d'un bleu ardoise; on remarque de chaque côté une raie qui prend de la tête à la queue. On reconnaît sa fraîcheur aux mêmes signes que j'ai indiqués pour le choix du cabillaud. Comme il se pré-

pare en général de même que ce poisson, mes confrères voudront bien se reporter aux différents procédés décrits dans ce chapitre, pour la préparation des cabillauds indiqués précédemment. Quand je décrirai les entrées de poisson, je donnerai de nouveaux détails pour le servir par tronçons.

DU BAR.

C'est un poisson de mer dont la chair a quelque ressemblance avec celle de l'aigrefin; ses écailles sont plus larges. Sa fraîcheur se reconnaît également au brillant de l'œil et de tout son aspect; sa chair est blanche, feuilletée, délicate, savoureuse et de facile digestion: c'est un bon aliment. Il se prépare et se cuit de tout point selon les détails décrits pour le cabillaud, et se sert avec les mêmes sauces. C'est pourquoi nous n'en dirons pas davantage sur ce poisson, qui ne convient que pour des tables nombreuses, mais sans luxe gastronomique. Mariné et grillé, ce poisson est excellent : j'y reviendrai au *Traité des entrées*.





CHAPITRE VI.

TRAITÉ DES GROSSES PIÈCES DE SAUMON.

SOMMAIRE.

Saumon à l'impériale garni d'hatelets à la gelée ; idem à la régence garni d'hatelets ; idem à la Duperré garni d'hatelets ; idem à la française garni d'hatelets ; idem à la financière garni d'hatelets ; idem à la royale garni d'hatelets ; idem à la génoise ; idem à l'italienne ; idem à la marinière ; idem à l'anglaise ; idem à la marinade ; idem à la maréchal.

REMARQUES ET OBSERVATIONS.

Le saumon est un poisson de mer et d'eau douce : car il prend naissance dans les fleuves et rivières qui se jettent dans la mer, et chaque année, à l'approche du printemps, il les remonte pour y prendre de l'embonpoint. Ainsi la

chair en devient plus délicate et plus savoureuse. Vers les mois de novembre et de décembre, il y dépose son frai, et rentre ensuite dans la mer.

On a remarqué que ceux qui restent plus d'une année dans l'eau douce y dépérissent après s'y être engraissés, et perdent par conséquent leurs bonnes qualités; leur chair devient pâle, sèche, coriace, et n'a plus de saveur. Il est donc précieux pour les sensuels que ce poisson voyageur rentre de l'eau douce dans la mer, et de la mer dans l'eau douce; mais ce qui paraît remarquable dans les mœurs de ces poissons, c'est que, quand ils voyagent, ils se rangent par ordre en formant un triangle, ainsi que font les oies sauvages dans leurs excursions; c'est toujours la plus grosse des femelles qui ouvre la marche; ils se placent par rang de taille, de sorte que les plus petits sont les derniers; et lorsque dans leurs courses ils rencontrent une cascade, eût-elle même cinq à six pieds de hauteur, ils sautent par-dessus, afin de ne point changer leur direction. (La truite, qui a tant d'analogie avec le saumon, agit de même lorsqu'elle voyage.)

Quand rien ne trouble la tranquillité des eaux, ils nagent à la surface avec bruit; si au fond ils rencontrent des pierres, ils s'y reposent et s'y endorment; mais ils sont très craintifs, le moindre bruit les effraie; la détonation du tonnerre ou du canon suffit parfois pour leur donner la mort.

Il paraît qu'ils ont l'intelligence de revenir chaque année visiter les eaux où ils ont pris naissance. Le naturaliste Deslandes, pour s'assurer de ce fait, en prit douze, puis leur fit attacher des anneaux de cuivre à la queue, et leur rendit la liberté; au prin-

temps suivant cinq furent pris au même endroit, et les autres furent pris les deux années suivantes.

Voici un fait curieux sur la pêche du saumon en Bretagne. La rivière qui traverse la petite ville de Châteaulin en fournit une grande quantité. Une large chaussée partage cette rivière en deux parties; les eaux s'écoulent en dessous par des arches qui sont grillées. Le saumon, en remontant la rivière, se trouve arrêté, et, ne pouvant suivre son voyage, là comme aux cascades, il s'élance hardiment des eaux pour franchir la chaussée; mais comme elle est trop large, il s'y trouve arrêté sur des berges de verdure où les pêcheurs n'ont plus que la peine de le ramasser.

Le Rhin abonde en petits saumoneaux, que l'on pêche au printemps, et qui sont éclos à la fin de l'année. Les pêcheurs de Mayence et de Francfort ont l'habitude de plonger ces petits poissons une seconde dans une eau de sel bouillante, dans laquelle ils ajoutent un peu de vinaigre et d'herbes aromatiques, afin de leur donner du goût; dès qu'ils sont parfaitement froids, ils les arrangent par lit sur du persil effeuillé placé dans de petites boîtes de bois de sapin qui en contiennent depuis cent jusqu'à mille, et les font ainsi voyager dans les grandes villes d'Europe. J'en ai servi chez M. le baron Rothschild de Paris, qui venaient de Francfort, et qui étaient fort appétissants et de très bon goût. En Angleterre, M. N. Mill a fait l'essai de naturaliser les saumoneaux dans une petite rivière dont le fond était d'argile. Trois ans après, il en prit qui avaient huit pouces de long; ils n'en avaient que quatre lorsqu'ils les avait

mis dans cette rivière : il a remarqué qu'ils étaient en bonne santé ; seulement il les trouva un peu maigres ; mais il attribue cette maigreur au manque de nourriture, la rivière étant très petite, puisqu'elle n'était alimentée que par un petit filet d'eau vive. Il prétend, et il a raison, que dans les lacs et les étangs d'une grande étendue l'on parviendrait à naturaliser les petits saumoneaux, qui par conséquent y prendraient leur accroissement ordinaire. (Extrait du *Journal des connaissances usuelles.*)

Cependant, je pense que ces saumons n'auraient pas la même saveur que ceux qui vivent alternativement dans la mer et dans les rivières, puisque la nature des eaux influe sensiblement sur leurs bonnes qualités, ce que l'expérience nous a démontré.

La chair de saumon est savoureuse et restaurante; elle contient beaucoup d'huile et de sel volatil, ce qui la rend d'assez difficile digestion, et plus encore quand ce poisson acquiert une grande dimension ; cependant, quand on en use modérément, il n'indispose jamais. Il convient mieux au printemps, saison dans laquelle il a acquis toutes ses bonnes qualités.

On distingue trois sortes de saumon : d'abord les jeunes saumoneaux, dont la chair est fort délicate et de très facile digestion ; le saumon, quand il a acquis sa grandeur ordinaire, et le bécard, dont la mâchoire inférieure est recourbée à l'extrémité en forme de crochet arrondi. La délicatesse de la chair de ce poisson tient le milieu entre la truite et le saumon ; on doit le choisir court, gras et frais.

La hure du saumon est recherchée par les gastro-

nomes ; le ventre est aussi fort délicat, mais très huileux, et par conséquent de difficile digestion. Quand on ne peut servir que la moitié d'un saumon, ce doit toujours être de préférence le côté de la tête.

SAUMON A L'IMPÉRIALE, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS A LA GELÉE.

On reconnaît la fraîcheur de ce poisson à la teinte rougeâtre de son ouïe, et au brillant de l'œil, qui est teint d'un rouge clair et transparent ; il doit être ferme au toucher; on doit le choisir court et rond, ce qui le constitue bien fait, gras et de bonne qualité. La tête est courte et pointue; la queue est large et forte en nageoire; le dos est bleuâtre et couvert de petites taches rougeâtres ; le ventre a une teinte argentine. De petites écailles très resserrées en couvrent toute la surface, qui est brillante quand le poisson est frais, et qui devient terne dans le cas contraire.

Après avoir retiré les ouïes, vous le videz avec soin par les ouïes ; puis vous retirez les écailles en ratissant légèrement le poisson de la queue à la tête ; puis vous en coupez les nageoires et le bout de la queue, et le lavez à plusieurs eaux; observez de ne point crever l'amer ; puis vous mettez une poignée de sel marin dans l'intérieur, et le masquez de sel blanc dessus et dessous. Trois heures après, vous le lavez de nouveau à plusieurs eaux, l'égouttez, l'essuyez ; puis vous remplissez l'intérieur de farce de merlans préparée selon la règle (Voir la première partie de cet ouvrage.), afin de conserver la forme du poisson, et le mettez dans une poissonnière contenant

une mire-poix mouillée de deux bouteilles de vin de Champagne (Les ouïes et la bouche doivent être maintenues par quelques tours de ficelle.), et autant de bouillon de poisson; lorsque l'ébullition a lieu, vous couvrez le saumon avec une large bande de papier fort et beurré, et le laissez mijoter très doucement pendant une heure, après quoi vous le laissez refroidir dans sa cuisson; puis vous l'égouttez sur la feuille de la poissonnière, en retirez la peau avec précaution dessus et dessous; glacez le plus beau des deux côtés avec une glace légère de poisson, dans laquelle vous joignez un beurre d'écrevisses; glissez-le avec soin de la feuille sur le plat, garni d'une serviette artistement pliée; entourez-le de persil effeuillé sur lequel vous placez un rang de grosses écrevisses, ainsi que le représente le second dessin de la planche quatrième; ensuite vous les entourez d'un rang de foies de lottes ou de laitances de carpes préparées selon la règle; à l'instant même où vous devez le servir, vous le garnissez de huit hatelets à l'aspic, ornés de queues de crevettes et de laitances de carpes. (Voyez le dessin.) L'une de vos deux saucières doit être garnie d'une sauce magnonaise blanche à la gelée, et l'autre d'une ravigotte à l'huile dans laquelle vous ajoutez la chair d'un citron épépiné et coupé en ruelles très minces.

J'ai servi ce poisson pour la première fois sur la table splendide de M. le baron de Rothschild, à Paris.

Le saumon ainsi garni est une des plus riches grosses pièces de poisson que l'on puisse servir dans les soupers des bals et sur les tables des buffets.

SAUMON A LA RÉGENCE, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Après avoir préparé, farci et cuit ce poisson, selon les procédés décrits ci-dessus, vous l'égouttez au moment du service en le retirant du feu; vous en ôtez la peau avec soin, le débridez, et le glacez avec une glace un peu serrée, dans laquelle vous additionnez un beurre d'écrevisses; puis vous le dressez sur son plat, et versez à l'entour un ragoût d'esturgeon à la régence (Voir le *Traité des ragoûts.*); puis vous ajoutez autour de grosses quenelles d'éperlans à la Périgueux; entre chacune d'elles vous placez de grosses écrevisses glacées; posez ensuite sur le saumon une grande palmette (Voir le dessin premier de la cinquième planche.) formée de filets de soles Conti aux cornichons et sautés au beurre; ajoutez huit hatelets composés chacun de deux grosses truffes (cuites au vin de Champagne) et de trois petites couronnes de filets de soles Conti aux cornichons; servez cette grosse pièce accompagnée de

---

SUJETS DE LA PLANCHE CINQUIÈME.

Le N° 1 représente le saumon à la régence, grosse pièce garnie d'hatelets.

Le N° 2 représente le saumon à la Duperré, grosse pièce garnie d'hatelets.

deux saucières garnies de sauce dite à la régence. (Voyez le *Traité des sauces*).

La première fois que j'ai servi ce saumon, ce fut chez le prince régent de la Grande-Bretagne, au pavillon royal de Brighton. (1817)

SAUMON A LA DUPERRÉ, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Après avoir fait choix d'un saumon bien frais, vous l'habillez de la manière accoutumée; vous bridez la tête après l'avoir farci; puis vous le faites cuire selon la règle dans un court-bouillon mouillé avec du vin blanc de Sauterne; au moment du service, vous l'égouttez, le débridez et retirez la peau des deux côtés; glacez ensuite comme de coutume; puis vous dressez le saumon sur le plat, et l'entourez d'un ragoût d'escalopes de turbot à la hollandaise au suprême (Voir le *Traité des sauces.*), dans lequel vous ajoutez la noix de six douzaines d'huîtres, vingt-quatre queues d'écrevisses et vingt-quatre champignons bien blancs; vous additionnez leurs fonds à la sauce du ragoût; garnissez le tour de croûtons préparés comme pour matelottes; placez sur le saumon (Voir le deuxième dessin de la cinquième planche.) huit hatelets composés de laitances de carpes et de deux grosses écrevisses glacées; placez entre chaque hatelet un croûton en cœur glacé des deux côtés, en fixant la pointe dans le poisson, afin de les faire tenir droit ainsi que l'indique le dessin; servez la sauce du ragoût précité dans deux saucières.

SAUMON A LA FRANÇAISE, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Après avoir préparé, farci et fait cuire ce poisson d'après l'analyse des procédés indiqués pour le saumon à l'impériale, vous le dépouillez et le glacez selon la règle; puis vous le dressez et le servez en suivant les détails décrits pour le turbot à la française, en le garnissant également d'hatelets (Voyez le premier chapitre de cette partie.); servez des saucières à part.

SAUMON A LA FINANCIÈRE, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Vous préparez, farcissez et cuisez ce poisson d'après les procédés décrits au premier article de ce chapitre; puis vous l'égouttez, en retirez la peau, le débridez et le glacez selon la règle; dressez-le sur son plat, et l'entourez avec le ragoût indiqué pour le turbot à la financière, et le garnissez avec les hatetels décrits pour le même turbot; vous servez pareillement de la sauce à part dans une saucière.

SAUMON A LA ROTHSCHILD, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Après avoir habillé selon la règle un saumon bien fait, vous garnissez l'intérieur de farce de merlans, ficelez la tête et le placez sur la feuille grassement beurrée de la poissonnière, et masquez ensuite en-

tièrement la surface avec une farce de merlans préparée de la manière accoutumée (Voir la première partie de cet ouvrage.); vous lui donnez un pouce d'épaisseur, et la lissez en trempant la lame d'un couteau dans l'eau tiède; puis vous passez dessus un doroir garni de blanc d'œuf, afin de fixer sur la farce de grands croissants de truffes, en formant l'écaille du poisson avec régularité; vous les appuyez un peu avec la lame du couteau; puis vous placez le saumon dans la poissonnière, en y mêlant une excellente mire-poix mouillée avec quatre bouteilles de Champagne et passée au tamis de soie.

L'assaisonnement doit en être relevé et de bon goût. Faites partir l'ébullition du poisson sur un fourneau ardent; couvrez-le avec une large bande de papier fort grassement beurré; posez le couvercle sur la poissonnière, que vous placez dans un four doux, ou bien mettez feu dessous et dessus, afin que l'ébullition soit douce et sans interruption pendant deux petites heures. Après ce laps de temps, vous l'égouttez, débridez la tête, le placez sur son plat, et l'entourez avec un ragoût d'escalopes de filets de soles (Voir le *Traité des ragoûts.*) à la vénitienne, dans lequel vous additionnez des queues de crevettes et des moules préparées selon la règle; garnissez le saumon de huit hatelets composés d'éperlans panés et frits de belle couleur; servez de la sauce vénitienne dans une saucière avec la grosse pièce.

Observation.

Le saumon servi de cette manière a une physio-

nomie toute particulière, et rend cette grosse pièce l'une des plus distinguées que l'on puisse servir en poisson de mer ; elle a paru pour la première fois à Paris sur la table de M. le baron de R...

SAUMON A LA ROYALE, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Après avoir préparé, farci et fait cuire ce poisson selon les détails décrits au premier article de ce chapitre, vous l'égouttez, le débridez, retirez la peau, le glacez comme de coutume, le placez sur son plat; puis vous le garnissez de huit hatelets, ainsi que nous l'avons démontré au turbot à la royale (Voir cet article.) ; vous le garnissez avec un ragoût d'escalopes d'anguilles mêlé de champignons et de foies de lottes à la sauce Périgueux, dans laquelle vous avez additionné une grande cuillerée du fond du saumon, un peu de glace, et du beurre d'Isigny en suffisante quantité pour rendre cette sauce savoureuse et veloutée ; vous devez en servir également dans une saucière avec le saumon.

SAUMON A LA GÉNOISE, GROSSE PIÈCE.

Préparez ce poisson de la manière accoutumée, puis vous le faites cuire avec soin au court-bouillon au vin rouge de Bordeaux ; ensuite vous l'égouttez, le débridez, et, après en avoir retiré les peaux, vous le posez sur son plat et le masquez avec une sauce génoise au vin de Bordeaux (Voir le *Traité des sauces*.), dans laquelle vous avez ajouté une grande

cuillerée du fond du saumon pour la travailler, puis un peu de beurre fin et de glace, pour donner du velouté à cette sauce savoureuse.

Observation.

J'ai déjà fait remarquer à mes confrères que les petites sauces étaient décrites pour saucer des entrées; elles doivent être doublées de volume en les préparant pour saucer des grosses pièces, et pour celles destinées au poisson il faut joindre du beurre frais, afin de leur donner du moelleux.

SAUMON A L'ITALIENNE, GROSSE PIÈCE.

Après avoir préparé et fait cuire votre poisson ainsi qu'il est indiqué ci-dessus, vous le dressez selon la règle, puis vous le masquez d'une sauce italienne au vin de Sauterne. (Voyez le *Traité des petites sauces.*)

SAUMON A LA MARINIÈRE, GROSSE PIÈCE.

Vous préparez et cuisez votre poisson comme de coutume, et, après l'avoir paré en retirant la peau, vous le glacez selon la règle, puis vous le saucez et le garnissez d'un ragoût à la bourguignotte (Voir le *Traité des ragoûts.*), et servez du ragoût à part dans une saucière.

Observation.

Nous sommes dans l'usage de cuire le saumon au court-bouillon mouillé de vin blanc et rouge. Les sau-

ces font la seule différence pour désigner sur le menu le saumon à la sauce vénitienne, par exemple, et ainsi des autres sauces, telles que celles-ci : à la française, à la parisienne, à la ravigotte printanière, au brochet au vin du Rhin, à la Périgueux, à la bordelaise, à la hollandaise, au suprême, à la tomate, aux homards, aux crevettes, aux écrevisses, aux huîtres, aux moules, aux champignons, à la maître-d'hôtel liée, au velouté, à la civette.

SAUMON A L'ANGLAISE, GROSSE PIÈCE.

Choisissez un saumon frais, gras et bien fait ; habillez-le de la manière accoutumée ; puis vous le bridez, le garnissez de farce de merlans, et le mettez dans la poissonnière contenant de l'eau chaude suffisamment salée pour donner du goût au poisson ; puis vous le faites partir sur un fourneau ardent ; couvrez ensuite le feu, afin que l'ébullition soit douce et réglée ; donnez deux heures de cuisson ; étant prêt à servir, vous l'égouttez, le débridez et le dressez de suite sur une serviette pliée sur le plat ; vous l'entourez de persil en branches, et le servez avec deux saucières garnies de sauce hollandaise au suprême, dans laquelle vous avez additionné des câpres.

Observation.

Le saumon cuit à l'eau de sel seulement se sert également avec les sauces aux champignons, aux homards, aux écrevisses, aux crevettes, aux huîtres, aux moules, idem au beurre d'anchois, au beurre

d'ail, au beurre de homards, au beurre d'écrevisses, idem au beurre à l'essence de truffes, à l'essence de champignons, idem au beurre à la Watterfishe, idem à la flamande. On peut le servir aussi avec les sauces à la régence, à la parisienne, à la vénitienne, à la béchamel, aux champignons, à la ravigotte printanière, à la française, à la provençale, au vin de Champagne, à la bourguignotte, au brochet, au vin du Rhin, à la génoise, au vin de Bordeaux, à l'italienne, au vin de Champagne, à la Périgueux, à la gascone, à la bordelaise.

SAUMON A LA MARINADE, GROSSE PIÈCE.

Vous préparez et faites cuire ce poisson ainsi qu'il est démontré ci-dessus, à la seule différence qu'en le mettant au feu vous versez dans l'eau de sel un verre de bon vinaigre; ajoutez deux oignons et deux carottes émincées, une forte pincée de persil en branches, du gros poivre, du macis, quatre clous de girofle, deux feuilles de laurier, un peu de thym, et une petite gousse d'ail. Cet assaisonnement rehausse un peu le goût du saumon. Je le préfère cuit au court-bouillon, ou tout simplement à l'eau de sel.

SAUMON A LA MARÉCHAL, GROSSE PIÈCE.

Vous habillez votre poisson selon la règle; puis vous mettez dans l'intérieur une poignée de sel gris; semez dessus et dessous du sel blanc; deux heures après, vous le lavez bien parfaitement, l'égouttez, et le placez sur la feuille grassement beurrée de la pois-

sonnière, dans laquelle vous le mettez ; versez dessus une bonne mire-poix de haut goût, mouillée de vin de Champagne (trois bouteilles); placez le saumon sur un feu ardent, et dès que l'ébullition s'opère, vous arrosez le poisson, que vous couvrez et mettez dans un four d'une chaleur modérée afin qu'il ne fasse que mijoter; toutes les vingt minutes vous observez si l'ébullition est douce et réglée; puis vous masquez le saumon avec sa mire-poix; donnez une heure et demie de cuisson; après quoi vous l'égouttez, le masquez de beurre tiède que vous avez lié avec huit jaunes d'œuf passés à l'étamine; ensuite vous semez dessus de la mie de pain mêlée avec un quart de Parmesan râpé, appuyez-la sur le saumon avec la lame du couteau, et masquez-la de gouttes de beurre fin fondu; remettez le saumon dans le four, afin qu'il y prenne couleur; dressez-le ensuite sur son plat, en ayant la précaution de ne point abymer le dessus; puis vous l'entourez avec un ragoût maigre à la financière; servez-en aussi dans une saucière à part.

Observation.

Cette manière de paner, que nous sommes convenus de nommer à l'anglaise, convient infiniment mieux pour masquer toutes les grosses pièces de poisson au gratin. Mes confrères doivent s'apercevoir que l'on peut servir ce poisson avec les ragoûts matelottes au vin de Bourgogne, idem à la Périgueux, idem de truffes à la Périgord, à la rouennaise, à la marinière, d'éperlans et de queues d'écrevisses à la vénitienne, de foies de lottes à la Lucullus, idem à la parisienne, idem de homards à la sauce hollandaise

au suprême, idem de homards, idem d'écrevisses aux champignons, idem de crevettes et de moules, idem d'huîtres à la maître-d'hôtel, idem de homards à la Navarin et à la provençale.

Ici finit la série des grosses pièces de saumon, que j'aurais pu augmenter encore; mais j'en ai varié les cuissons et les sauces de manière à contenter tous les goûts. Cette analyse suggérera aux praticiens de nouvelles idées pour la préparation de cette grosse pièce.

D'ailleurs nous reviendrons sur ce poisson, en donnant des détails sur les entrées de saumon.

Cependant je veux encore indiquer deux procédés pour servir des grosses pièces de saumon à l'allemande et à la danoise.

GROSSE PIÈCE DE SAUMON A L'ALLEMANDE.

Après avoir habillé, écaillé, lavé et égoutté votre saumon de la manière accoutumée, vous le divisez en petites darnes de deux pouces d'épaisseur, en laissant peu de chair après la hure et en conservant la queue de quatre pouces de longueur; ayez soin de retirer toutes les parties sanguines de l'intérieur; pour couper ces petites darnes carrément, vous devez emprunter le couteau de la marchande de poisson; ceux de cuisine, quoique très tranchants, finissent toujours par écraser un peu la chair en appuyant dessus pour couper la grosse arête. Lorsque le saumon est ainsi détaillé, vous semez dessus une poignée de sel blanc, en ayant le soin de le répandre également sur chaque darne; une demi-heure après, vous

sautez le poisson dans son assaisonnement. Quinze à vingt minutes s'étant écoulées, vous le lavez, le laissez un moment dans l'eau fraîche, puis vous l'égouttez sur deux serviettes ; ensuite vous beurrez légèrement la feuille d'une turbotière, et placez dessus les darnes, du côté de la chair, que vous masquez en grande partie de lames de chair de citron épépiné et coupé très mince; ajoutez çà et là quatre grosses échalottes émincées ; semez dessus quelques pincées de poivre blanc en grains ; ensuite vous ajoutez sur les darnes quatre grosses racines de persil coupées en petits filets semblables à ceux de la julienne; deux heures avant le moment du service, vous posez la feuille dans la turbotière, que vous placez sur une paillasse d'un feu modéré de deux pouces d'épaisseur; vous mettez également du feu sur le couvercle; trente à quarante minutes après, vous découvrez le poisson, en observant qu'il doit être ferme au toucher pour être cuit à point; alors vous le retirez du feu en le laissant découvert, afin qu'il refroidisse ; étant près de servir, vous en retirez les fragments d'échalotte et une grande partie des racines de persil ; puis vous dressez le saumon sur une serviette damassée pliée avec goût et posée sur le plat de grosses pièces ; vous commencez par y placer la tête et les darnes à la suite, selon leur largeur, afin de donner au poisson sa forme ordinaire; vous ajoutez autour quelques petits groupes de feuilles de persil. Après avoir dressé, vous versez quatre cuillerées de consommé très chaud sur la feuille et dans la turbotière, afin d'en extraire l'essence du saumon, que vous passez ensuite par le tamis de soie ; observez qu'il soit d'un bon sel; puis


1
2

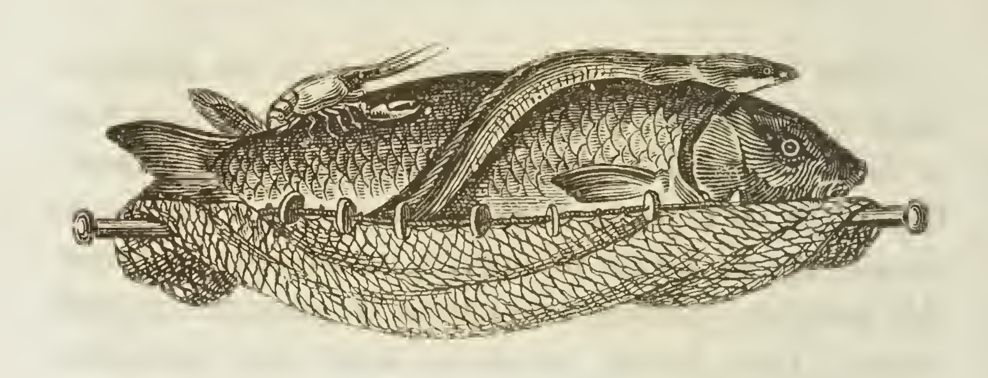
vous le versez dans deux saucières avec la grosse pièce.

GROSSE PIÈCE DE SAUMON A LA DANOISE.

Vous habillez et coupez par darnes un saumon, ainsi que nous l'avons indiqué ci-dessus ; puis vous le faites cuire à l'eau de sel, comme de coutume, l'égouttez, et le dressez sur une serviette, en donnant au saumon sa forme primitive, en suivant les procédés précités ; garnissez-le autour de pommes de terre cuites à l'eau de sel, et servez avec deux saucières contenant une sauce au beurre veloutée et savoureuse, dans laquelle vous additionnez un petit beurre d'anchois.

Le bécard et la truite saumonée se servent également à l'allemande et à la danoise.





CHAPITRE VII.

TRAITÉ DES GROSSES PIÈCES DE TRUITE.

SOMMAIRE.

Grosse truite saumonée à l'impériale ; idem à la régence ; idem à la Duperré ; idem à la française ; idem à la financière ; idem à la Rothschild ; idem à la royale ; idem à la génoise ; idem à l'italienne ; idem à la marinière ; idem à l'anglaise ; idem à la marinade ; idem à la maréchal ; idem à la Gonthier ; idem à la moderne ; idem au gratin ; idem à la polonaise ; idem à la Vincent-la-Chapelle.

REMARQUES ET OBSERVATIONS.

La truite est un poisson d'eau douce ; elle se plaît dans les lacs, les fleuves et les rivières profondes dont les eaux sont vives et limpides. Elle recherche les courants les plus rapides, et, ainsi que le saumon, elle remonte la chute des cascades avec une agilité

incroyable. Elle est très vorace et se nourrit des petits poissons qu'elle rencontre sur son passage; ceux de son espèce ne sont pas même épargnés. La grande activité de la truite et le choix qu'elle fait de ses aliments rendent sa chair savoureuse, délicate et de facile digestion : or elle convient et plaît à tout le monde; les personnes convalescentes peuvent en user modérément, afin de rappeler leur goût à la sensualité.

Ce poisson, étant fort délicat de sa nature, expire presqu'au moment où on le sort de l'eau.

On distingue trois sortes de truites. Celle qui est saumonée est sans contredit la plus estimée; sa chair savoureuse est exquise; elle a le goût et la couleur de celle du saumon, avec lequel elle a d'ailleurs beaucoup d'analogie; mais elle a l'avantage de ne pas être aussi huileuse que ce dernier, et par conséquent plus facile à digérer; elle est nourrissante : aussi les grosses truites sont-elles préférées au saumon par les sensuels. Leurs bonnes qualités dépendent du lieu qu'elles habitent, et du mouvement continuel et extraordinaire qu'elles se donnent, mais en même temps, cette délicatesse est cause que la chair de la truite se gâte très facilement par l'action de l'air chaud et humide, dont l'influence exerce une fermentation rapide sur les corps qui y sont exposés. Il est donc essentiel d'être soigneux afin de conserver la fraîcheur de la truite, car c'est la première de toutes ses qualités.

La seconde espèce de truite se pêche dans les lacs et les fleuves. Sa chair est aussi savoureuse et délicate. La peau en est rougeâtre, tandis que celle des

rivières est noirâtre à la surface, et la chair en est pâle. Ce poisson dépose son frai aux mois de novembre et de décembre, ainsi que le saumon: pendant ce laps de temps, les truites maigrissent sensiblement et perdent leur goût exquis; vers le mois d'avril, elles reprennent de l'embonpoint et de la succulence; depuis cette époque jusqu'en septembre, elles sont recherchées par les sensuels.

La truite est couverte de petites écailles très serrées, et marquetée de petites taches rougeâtres et jaunâtres. On doit la choisir le plus large possible, épaisse et point allongée, ce qui la constitue bien faite; tandis que celles qui sont longues sont en même temps plates et sans grâce; ce qui caractérise celles qui sont maigres, et par conséquent de pauvre qualité.

A l'égard de la fraîcheur, la vivacité de l'œil et le brillant argenté de la truite en sont des signes certains; l'ouïe étant rosée et mucilagineuse atteste sa grande fraîcheur; mais les marchandes ont grand soin d'ajouter du sang à l'ouïe dès qu'elle pâlit par quelques jours d'attente au marché, quoique placée sur de la glace dans des timbres: car les marchandes de poissons ont aussi des timbres garnis de gros cailloux et de glace, dont la fraîcheur conserve le poisson quelques jours, mais en même temps, cela est une raison pour devenir plus difficile sur l'acquisition de la truite: car si elle doit faire une longue course pour arriver chez vous, elle tourne bien vite à la fermentation par l'action de l'air brûlant de l'été. Il est donc de toute nécessité de la faire habiller selon les procédés indiqués pour le saumon, et de la

placer au plus vite dans la glace du timbre, si l'on ne la cuit pas de suite dans un bon court-bouillon, en l'y laissant jusqu'au moment du service.

J'ai remarqué que dans les états de l'Allemagne les cuisiniers ont la bonne habitude, après avoir fait cuire ce poisson, de le déposer dans une espèce de poissonnière en terre vernissée : par cette manière d'agir, ils le conservent plusieurs jours en cet état, sans qu'il éprouve la moindre altération, tandis qu'il serait imprudent de lui laisser passer la nuit seulement dans sa cuisson conservée dans la poissonnière en cuivre où nous les cuisons ordinairement ; l'assaisonnement du court-bouillon peut produire les plus funestes effets. Je ne sais pourquoi nous n'avons pas, dans nos cuisines, de ces grands vases allongés en terre vernissée, pour déposer les truites et les saumons.

Il paraît que la pêche de la truite est fort abondante sur les côtes d'Écosse ; elle devient une source de prospérité pour ce pays par le commerce considérable qu'il en fait.

Celles qui nous viennent de la Seine, de la Meuse, de la Loire, du Rhône, du Rhin, de la Moselle et de la Somme, sont en général de bonne qualité ; celles de la Meuse sont particulièrement réputées, ainsi que celles du lac de Genève et du Mont-Cenis ; celles de la Moselle se nomment rénées, et n'ont jamais que cinq à six pouces de longueur ; elles sont moins estimées.

GROSSE TRUITE SAUMONÉE A L'IMPÉRIALE, GARNIE D'HATELETS.

Vous préparez, cuisez et dressez cette grosse pièce en suivant les détails décrits pour le saumon à l'impériale, et la garnissez des mêmes hatelets à l'aspic, et des sauces froides indiquées pour ledit saumon. (Voir cet article au chapitre précédent.)

GROSSE TRUITE SAUMONÉE A LA RÉGENCE, GARNIE D'HATELETS.

Après avoir habillé votre truite selon la règle, vous la garnissez dans l'intérieur d'une farce de merlans préparée selon la règle; puis vous la faites cuire, et la servez ainsi que nous l'avons indiqué aux détails décrits pour la préparation du saumon à la régence (Voir le chapitre IV de cette partie.); vous la garnissez autour de grosses quenelles d'éperlans à la Périgueux et de grosses écrevisses glacées; puis vous décorez le dessus de la truite d'une palmette formée de filets de soles Conti, et de huit hatelets composés selon les détails du saumon précité (Voir à cet effet le dessin N° 1 de la cinquième planche.), puis vous servez le ragoût et la sauce indiqués au même saumon.

GROSSE TRUITE SAUMONÉE A LA DUPERRÉ, GARNIE D'HATELETS.

Pour servir cette grosse pièce, procédez de tout

point selon les détails décrits à l'article saumon à la Duperré. (Voyez le chapitre IV de cette partie.)

GROSSE TRUITE SAUMONÉE A LA FRANÇAISE, GARNIE D'HATELETS.

Cette grosse pièce de poisson se prépare et se sert selon l'analyse que j'ai donnée pour servir le turbot à la française, en la garnissant également d'hatelets et servant la sauce et le ragoût indiqués audit turbot. (Voir le chapitre II de cette partie, et le dessin N° 2 de la planche V.)

GROSSE TRUITE SAUMONÉE A LA FINANCIÈRE, GARNIE D'HATELETS.

Vous préparez, farcissez et faites cuire cette grosse pièce selon la règle (au court-bouillon); puis vous la dressez et la garnissez des hatelets, du ragoût et de la sauce indiqués pour servir le turbot à la financière. (Voyez ces détails au chapitre II de cette partie.)

GROSSE TRUITE SAUMONÉE A LA ROTHSCHILD, GARNIE D'HATELETS.

A l'égard de cette grosse pièce, vous procédez en suivant de tout point les détails décrits pour la préparation du saumon indiqué à la Rothschild. (Voyez le chapitre précédent.)

GROSSE TRUITE SAUMONÉE A LA ROYALE, GARNIE D'HATELETS.

Préparez, garnissez l'intérieur de farce de merlans et faites cuire ce poisson au court-bouillon selon la règle (Voir le premier article du chapitre v de cette partie.); puis vous le servez avec le ragoût et les hatelets indiqués pour le turbot à la royale. (Voir le chapitre II, et le dessin de cette grosse pièce.)

GROSSE TRUITE SAUMONÉE A LA GÉNOISE.

Voyez la préparation du saumon servi à la génoise, et suivez les détails décrits à cet article pour la confection de cette grosse pièce, en servant également à part une saucière garnie de sauce génoise. (Voyez le chapitre v.)

GROSSE TRUITE SAUMONÉE A L'ITALIENNE.

Vous préparez, farcissez, cuisez et servez cette grosse pièce en suivant l'analyse décrite pour servir le saumon à l'italienne. (Voyez le chapitre précédent.)

GROSSE TRUITE SAUMONÉE A LA MARINIÈRE.

Pour cette grosse pièce, suivez de tout point les procédés décrits pour la préparation du saumon à la marinière, en servant une saucière à part comme de coutume.

GROSSE TRUITE SAUMONÉE A L'ANGLAISE.

Préparez et servez cette grosse pièce selon les détails analysés pour le saumon à l'anglaise. (Voyez cet article, contenu dans le cinquième chapitre.)

GROSSE TRUITE SAUMONÉE A LA MARINADE.

Procédez à l'égard de cette grosse pièce ainsi que nous l'avons démontré dans le cinquième chapitre, à l'article saumon à la marinade.

GROSSE TRUITE SAUMONÉE A LA MARÉCHAL.

Pour la préparation de cette grosse pièce, vous suivez de tout point l'analyse décrite pour servir le saumon à la maréchal. (Voir les détails contenus dans le cinquième chapitre de cette partie.)

GROSSE TRUITE SAUMONÉE A LA GONTHIER.

Après avoir habillé cette grosse pièce, vous semez dessus et dessous une poignée de sel blanc, puis vous lavez la truite une heure après, vous l'essuyez, la garnissez intérieurement de farce de merlans préparée selon la règle (Voir la première partie de cet ouvrage.); bridez la tête avec soin, et placez-la sur la feuille grassement beurrée de la poissonnière, dans laquelle vous la mettez; versez dessus une bonne mire-poix passée au tamis de soie et mouillée avec deux bouteilles de vin de Sauterne et la même quantité de bouillon maigre de poisson, ou tout simple-

ment du bouillon ordinaire ; observez que l'assaisonnement de la mire-poix doit donner assez de sel au poisson ; une heure et demie avant de le servir, vous faites partir l'ébullition sur un fourneau ardent ; puis vous couvrez le feu de cendres, afin que la truite ne fasse que mijoter ; étant près de servir, vous l'égouttez, en retirez la peau avec soin, la glacez selon la règle, et la dressez sur le plat, en versant à l'entour une garniture de truffes au suprême (Voir le chapitre XII de la troisième partie.), et servez de ladite sauce dans une saucière à part.

GROSSE TRUITE SAUMONÉE A LA MODERNE.

Après avoir préparé ce poisson selon les détail donnés ci-dessus, vous garnissez l'intérieur de farce de merlans (Voir la première partie de cet ouvrage.), dans laquelle vous avez ajouté une essence de champignons, puis vous bridez la tête et l'ouïe; placez la truite sur la feuille grassement beurrée de la poissonnière, dans laquelle vous la mettez ; semez dessus un peu de sel, de poivre, et de muscade râpée ; ajoutez un bouquet assaisonné, une pointe d'ail, une bouteille de champagne et une livre de beurre frais d'Isigny ; deux heures avant le moment du service, vous placez la poissonnière sur un fourneau ardent, et dès que l'ébullition a lieu vous arrosez la truite avec sa cuisson ; puis vous la mettez dans un four doux, afin que l'ébullition soit légère et non interrompue, et de quart d'heure en quart d'heure, vous avez soin d'arroser le poisson, afin qu'il prenne du goût et de l'onction ; une demi-heure avant le moment de ser-

vir, vous l'égouttez sur la feuille, en retirez la peau avec soin, et la glacez selon la règle; remettez-la au four et la glacez de nouveau; dix minutes après retirez la truite, débridez-la, glissez-la sur le plat, et l'entourez d'un ragoût en matelotte au vin de Champagne. (Voir le chapitre XII[e] de la troisième partie.) Servez à part de la sauce de la matelotte.

La première fois que j'ai servi cette grosse pièce, ce fut à Paris, chez madame la princesse de B...

GROSSE TRUITE SAUMONÉE AU GRATIN.

Après avoir habillé ce poisson comme de coutume, vous le masquez dessus et dessous avec une poignée de sel blanc, puis vous le lavez; une heure après, vous l'essuyez et mettez dans l'intérieur une forte maître-d'hôtel; bridez la tête, placez-le sur la feuille grassement beurrée de la poissonnière, dans laquelle vous le placez; versez dessus une demi-livre de beurre fin fondu, avec deux cuillerées à bouche de persil haché, deux maniveaux de champignons idem, une pointe d'ail, une échalotte hachée et blanchie, un rien de quatre épices, un peu de sel, de poivre et de muscade râpée; ajoutez une bouteille de vin blanc de Chablis. Une heure avant le moment du service vous faites partir l'ébullition sur un feu ardent; arrosez la truite avec sa cuisson; placez-la dans le four doux, afin qu'elle ne fasse que mijoter, mais sans interruption; arrosez-la tous les quarts d'heure; au moment de servir vous la débridez, et la masquez de chapelure de pain sur laquelle vous versez légèrement des gouttes de beurre tiède; puis vous la remettez cinq minutes

au four et la dressez ensuite sur le plat; joignez-y la moitié de la cuisson, et servez le reste dans une saucière à part.

GROSSE TRUITE SAUMONÉE A LA POLONAISE.

Habillez-la selon la règle; puis vous la ciselez de chaque côté en forme de palme; garnissez l'intérieur avec une farce de brochet; bridez la tête avec soin; ensuite vous la roulez et la masquez avec cet assaisonnement : huile d'Aix, sel, poivre, muscade râpée, la chair de deux citrons épépinés et coupés menus, deux oignons coupés en ruelle, du persil en branches, quelques fragments de laurier et de thym; roulez-la de temps en temps, afin que le goût de l'assaisonnement se répande également. Une heure avant le moment du service, vous en retirez la truite; vous la masquez avec l'huile qui l'assaisonnait; semez dessus un peu de sel blanc, et la placez sur un grand gril que vous aurez frotté avec un linge huilé; ensuite mettez-le sur une paillasse d'un feu modéré, qui doit dépasser la circonférence du gril de quelques pouces, afin de concentrer la chaleur sous la truite; tous les quarts d'heure vous ajoutez un peu de cendres rouges, en observant qu'il faut la retourner après trente à trente-cinq minutes de cuisson; puis vous recommencez la même opération, en ayant soin de mettre plus de feu du côté où se trouve placé le dos de la truite, qui a besoin de plus de cuisson; ensuite vous la dressez sur son plat du côté le plus convenable pour la couleur, et la masquez d'un ragoût d'huîtres, de queues d'écrevisses et de champignons

à la sauce au vin de Champagne. (Voyez le sixième chapitre de la quatrième partie).

La première fois que j'ai servi cette grosse pièce, ce fut chez le prince Paul de W***.

GROSSE TRUITE SAUMONÉE A LA VINCENT-LA-CHAPELLE.

Vous procéderez ainsi qu'il est indiqué ci-dessus pour mariner et faire griller la truite d'un côté seulement ; puis vous la placez sur la feuille grassement beurrée de la poissonnière, dans laquelle vous la mettez en observant que la partie grillée doit être le dessus ; vous y joignez une mire-poix mouillée avec une bouteille de vin du Rhin ou de Soterne, et passée à l'étamine avec pression ; faites partir l'ébullition sur un fourneau ardent ; après quoi vous avez soin d'arroser la truite de temps en temps, en la faisant mijoter trente à trente-cinq minutes : sa cuisson à point doit, bien entendu, arriver au moment du service ; alors vous la déposez sur son plat ; puis vous dégraissez la cuisson, et l'incorporez dans une sauce à la Périgueux (Voir le sixième chapitre de la quatrième partie.), en la réduisant ; puis vous additionnez du beurre fin en suffisante quantité pour la rendre savoureuse et veloutée ; puis vingt-quatre moyens champignons, vingt-quatre petites quenelles de merlans aux truffes et dix laitances de carpes, parées en escalopes ; donnez quelques ébullitions à ce ragoût ; versez-le autour de la truite et garnissez-en une saucière ; placez autour du ragoût une bordure de filets de soles à la Horly, et servez.

J'ai servi cette grosse pièce pour la première fois chez le marquis de Londonderry, à Winiare.

Observation.

Le saumon peut, ainsi que les truites saumonées, se servir à la Gonthier, à la moderne, au gratin, à la polonaise et à la Vincent-la-Chapelle; mais c'est lorsqu'il est moyen, et qu'il doit paraître sur une table peu nombreuse. Ainsi mes confrères voudront bien prendre cette remarque en considération, et voir les détails des articles précités lorsqu'il s'agira de servir le saumon de la même manière.

J'ai également servi la truite saumonée, étant cuite soit au court-bouillon, à la marinade, ou à l'anglaise, accompagnée des ragoûts de homard à la sauce hollandaise au suprême, idem de queues d'écrevisses aux champignons, idem de crevettes et de moules, idem d'huîtres à la maître-d'hôtel, idem à la Périgueux, idem à la provençale, idem de matelotte à la bourguignotte, idem de truffes à la Périgord, idem à la normande, idem à la rouennaise, idem à la marinière, idem de homard à la Navarin; puis avec les sauces sans ragoût, indiquées à la régence, à la française, à la parisienne, à la vénitienne, à la provençale, au brochet, à la matelotte, à la hollandaise, à la ravigotte printanière, à la bordelaise; puis à la sauce au beurre à l'essence de truffes, à l'essence de champignons, au beurre d'anchois, au beurre d'ail, au beurre de homards, au beurre d'écrevisses, à la béchamel et à la sauce tomate à la parisienne.

Ce chapitre m'a semblé nécessaire pour rappeler à mes confrères les différents procédés pour servir la

truite, quoique cependant ce soit les mêmes que j'ai décrits pour la préparation du saumon. Mais cette répétition m'a paru utile, afin de trouver de suite les différentes manières de servir la truite, qui vaut bien la peine après tout que je lui consacre quelques pages de mon livre. Il me reste encore à parler des petites truites servies au bleu.

PETITES TRUITES DE SEINE AU BLEU.

Ayez deux truites de Seine, d'un pied de longueur, puis une troisième de quinze à seize pouces, afin de la placer au milieu des deux autres pour donner bonne mine à ce moyen relevé de poisson. Pour faire un relevé plus fort, il ne s'agit que d'augmenter le nombre des truites ; cinq doivent convenir, en ayant soin que celle destinée à être servie dans le milieu soit plus grosse que les autres, afin de donner plus de physionomie à ce relevé qui du reste ne convient que dans les dîners ordinaires.

Maintenant vous devez avoir choisi vos truites grasses, peu allongées et bien épaisses ; l'œil et l'écaille brillants annoncent la fraîcheur ; vous en retirez l'ouïe, et les videz en même temps par l'ouïe ; puis vous les lavez à grande eau, les égouttez, et semez dessus et dessous un peu de sel blanc. Une heure après, vous les lavez de rechef, les essuyez, les bridez selon la règle, et les placez ensuite dans la poissonnière ; semez dessus un peu de sel, de poivre et de muscade râpée, après quoi vous versez dessus un peu de vinaigre bouillant ; ajoutez un peu de beurre frais, et le court-bouillon nécessaire à leur

cuisson; une demi-heure avant le moment du service, vous placez la poissonnière sur un feu ardent; l'ébullition ayant lieu, faites mijoter dix minutes, et retirez du feu; laissez la poissonnière couverte; puis, à l'instant de servir, vous égouttez les truites, les débridez, et les placez sur une serviette pliée sur un plat de relevé; mettez autour six petits groupes de feuilles de persil; servez avec ces truites une saucière garnie de sauce aux câpres, et une de sauce à l'huile.

Observation.

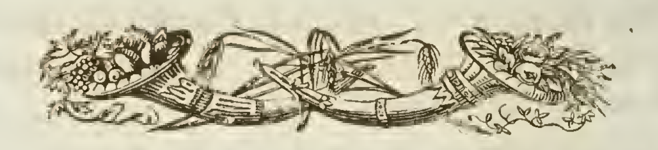
Il est essentiel de ne point écailler les poissons, en général, que l'on veut servir au bleu; puis de ne point oublier de les masquer légèrement, avant de les mettre en cuisson, avec du vinaigre ordinaire et bouillant, qu'il faut faire ébullitionner dans un petit poêlon d'office.

Mes confrères doivent avoir remarqué que je n'ai parlé ni de grosse truite ni de saumon au bleu. Ces sortes de grosses pièces appartiennent encore au vieux préjugé inséparable de la routine. En effet, n'est-ce pas le comble du ridicule de servir sur une table, une carpe, un brochet, une truite ou un saumon couverts de leurs écailles; et cela, parce que ce poisson est soi-disant au bleu. Quel ridicule aspect ont sur la table ces poissons cuirassés de leurs écailles! Quel désagrément d'abord pour celui qui doit servir ces sortes de grosses pièces, et quelle chose déplaisante pour le convive d'être obligé d'éplucher lui-même son poisson à table; et si, en causant, il n'est point soigneux d'en extraire les moindres écailles, et qu'il les avale,

il peut en résulter de graves inconvénients pour la santé. Mais, grâce à Dieu, la cuisine moderne rejette ces vieilles manies, et s'est débarrassée de tout inconvénient contraire à l'hygiène, qui est l'âme de la santé.

Les grosses pièces de poisson au bleu ne trouveront donc pas de place dans mon livre : nous avons indiqué seulement de petites truites au bleu ; car il n'y a que ce poisson que l'on puisse se permettre de servir ainsi. On verra en même temps le ridicule du service du poisson au bleu.





CHAPITRE VIII.

TRAITÉ DES GROSSES PIÈCES D'ESTURGEON.

SOMMAIRE.

Grosse pièce d'esturgeon à la Napoléon ; idem à la romaine garnie d'hatelets ; idem à la Beauharnais ; idem à la grecque ; idem à la vénitienne ; idem à la Périgord ; idem à la marinière ; idem à l'italienne ; idem à l'indienne; idem à la chinoise ; idem au gratin ; idem farci et glacé au four ; idem à la maréchal ; idem à la marinade ; idem à la hollandaise ; idem à l'anglaise ; idem à la russe ; idem à la Romulus ; idem à la napolitaine; idem à la sicilienne ; idem à la milanaise ; idem à la florentine ; idem à la piémontaise ; idem à la portugaise.

REMARQUES ET OBSERVATIONS.

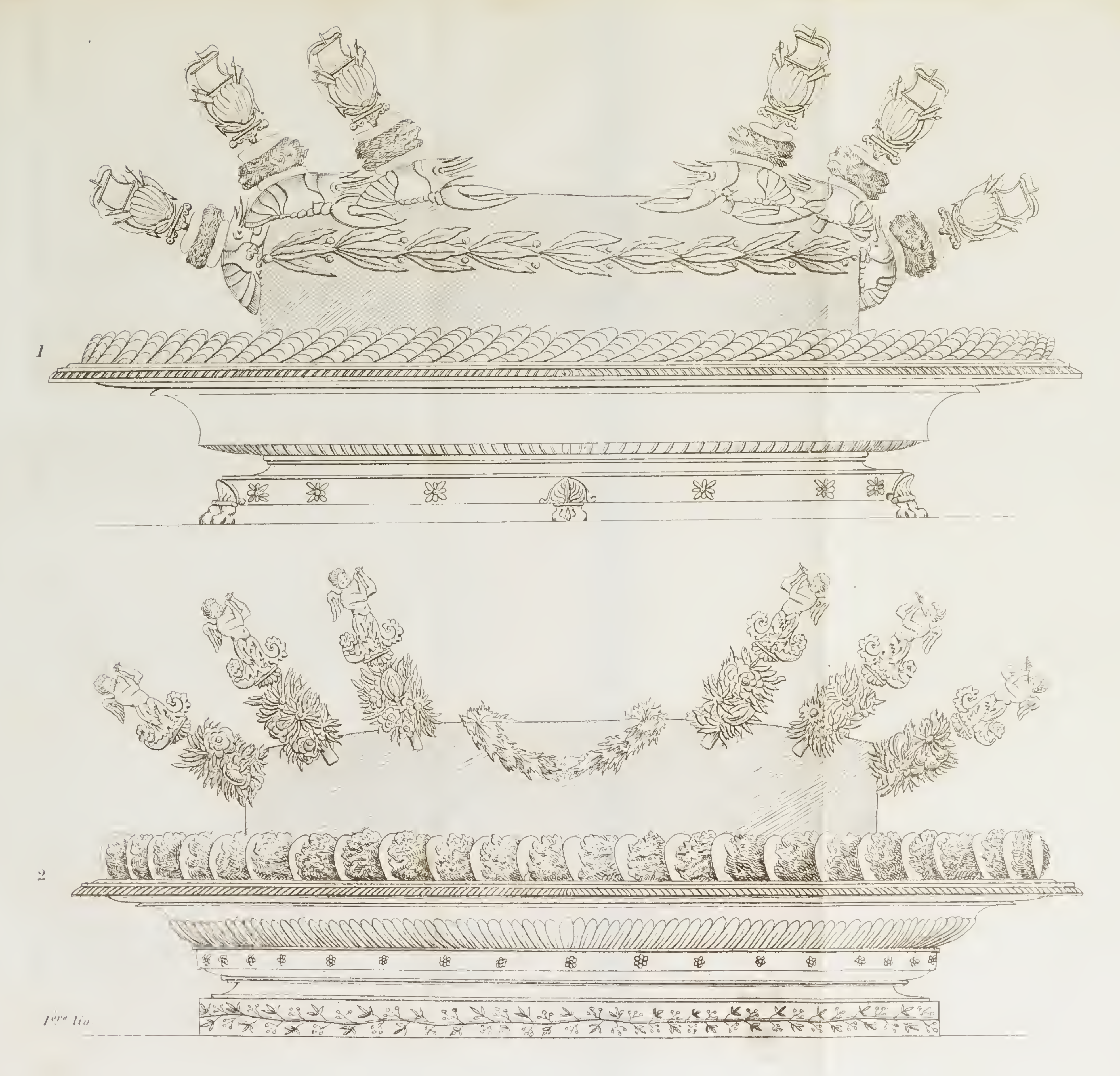
L'ESTURGEON est un poisson de mer : on en distingue deux espèces, le grand et le petit ; c'est ce dernier que nous servons sur les tables des grands personnages de l'Europe ; il pèse depuis vingt-cinq jusqu'à cent, et même deux cents

---

SUJETS DE LA PLANCHE SIXIÈME.

Le N° 1 représente l'esturgeon à la Napoléon.

Le N° 2 représente l'esturgeon à la romaine.


1
2
1ère liv.

livres, tandis que le grand esturgeon est d'une dimension extraordinaire. Dans la mer Caspienne, on en pêche qui ont de trente à quarante pieds de longueur, et qui pèsent de deux mille à deux mille huit cents livres.

Ce poisson est cartilagineux, par conséquent il n'a point d'arètes; sa tête, à sa naissance, est carrée, longue, et se termine en museau pointu; le dos est bleuâtre et rond; le ventre est plat et blanchâtre; la nageoire de sa queue est très grande et d'une force surprenante; aussi ce poisson rompt-il souvent les filets dans lesquels on le prend; et cela est facile à concevoir, quand on observe que son corps est cuirassé d'une peau rude et très dure, et qu'il est couvert dessous, dessus, et sur les côtés, de plaques osseuses en forme de losanges saillants et taillés en piques dans le milieu; comme il n'a point de dents, il ne mange pas de poissons, et se nourrit d'écume de mer. Il remonte les fleuveset rivières qui jettent leurs eaux dans la mer; aussi en prend-on quelquefois dans la Seine (1), qu'il remonte avec l'arrivage des bateaux

(1) En 1800, j'en ai vu un qui avait été pris dans la Seine, près le pont de Neuilly : il avait sept pieds et demi de longueur, et à peu près quatre de circonférence; il pesait 200 livres. En 1758, le corps municipal de Paris en présenta un à Louis XV; en 1782, un second fut également présenté à Louis XVI; ils étaient tous deux d'une grandeur remarquable, et avaient été pris dans la Seine à Paris.

« Mémorial de Toulouse, 8 septembre 1832.

« Hier au soir, un habitant du Faubourg Saint Cyprien se livrait au plaisir de la pêche, près de la chaussée de Bazacle, lorsqu'il s'aperçut qu'un gros poisson s'avançait vers lui. Il a voulu fuir, le poisson l'a

de sel. On en prend également dans la Loire, la Garonne, le Rhône, le Pô, le Rhin, la Moselle, le Demble, l'Elbe et l'Oder. Il remonte ces eaux douces en faisant la chasse aux saumons avec acharnement; il y devient gras, délicat, et d'un goût exquis. On trouve également des esturgeons dans le Tanaïs, dans le Volga, dans la mer Noire, dans la mer Rouge, dans le Pont-Euxin, puis dans l'Océan et la Méditerranée. C'est surtout dans la mer Caspienne que la pêche de l'esturgeon est abondante; aussi les Russes en tirent-ils parti avec avantage : avec la vésicule du grand esturgeon, ils obtiennent la colle de poisson, devenue d'une si grande utilité dans la cuisine moderne; avec les œufs, ils préparent le caviar, dont ils sont grands amateurs; ils en envoient de petits barils dans toute l'étendue de l'empire russe, puis en Allemagne, et même en Italie; mais ce ragoût d'œufs de poisson, salé d'abord, et conservé ensuite dans l'huile et le vinaigre, ne convient point du tout au palais fin et délicat des Français. La chair de l'estur-

poursuivi : et, en s'élançant pour atteindre son adversaire, le poisson est en grande partie retombé sur le gravier. Là, pendant qu'il faisait de vains efforts pour rentrer dans l'eau, cinq à six pêcheurs se sont précipités sur lui avec des filets-harpons. La lutte a été vive: l'un d'eux a eu le doigt presque emporté. L'animal enfin a été forcé de céder à leurs efforts.

» C'était un esturgeon, pesant 74 livres, que les curieux s'empressaient d'aller voir à la halle, lorsque le propriétaire riverain l'a réclamé; les pecheurs ont soutenu qu'acquis à leurs risques et périls, il devait leur appartenir. La police est intervenue; le poisson a été transporté à la mairie, où doivent être définitivement fixées les destinées futures de cet énorme poisson. »

geon est nuancée de deux teintes: l'une est rouge; l'autre est blanchâtre et ressemble assez à la chair de veau. Elle est la plus consistante de toutes les chairs de poisson que nous connaissions : aussi la cuisons-nous avec succès à la broche, comme au court-bouillon. La chair d'esturgeon est aussi la plus restaurante et la plus substantielle ; elle est succulente et savoureuse, mais difficile à digérer ; son usage deviendrait préjudiciable aux personnes en convalescence, ou qui sont faibles et délicates : du reste, ce poisson convient à tout le monde en en usant avec sobriété.

Remarque particulière.

L'esturgeon étant fort rare en Chine, on a grand soin de conserver vivants ceux que l'on y pêche, et ils ne paraissent jamais que sur la table de l'empereur.

En Angleterre, sous le règne d'Edouard II, l'esturgeon ne paraissait que sur la table de ce monarque, comme étant une prérogative royale. Une loi expresse défendait cet aliment au reste de la nation.

Les Grecs le considéraient comme le poisson par excellence : aussi dans leurs banquets c'était le mets le plus fêté.

Les Romains l'estimaient plus encore : dans leurs fastes gastronomiques ils couronnaient de fleurs l'esturgeon ; les serviteurs chargés de le présenter à table marchaient au son de la flûte, ayant également des couronnes de fleurs sur la tête. Quel pompe ! quel faste culinaire ! O temps antique ! de quel prestige merveilleux ne t'a-t-on pas embelli.

ESTURGEON A L'IMPÉRIALE.

La fraîcheur de ce poisson se reconnaît à la vivacité de l'œil, à la teinte rosée de l'ouïe, puis à la chair (1), lorsqu'elle est ferme au toucher. On doit le choisir bien fait, c'est-à-dire court et rond, et repousser ceux qui sont maigres, longs et frêles. L'esturgeon est le seul poisson que l'on vende au poids. Vous devez, pour une grosse pièce, faire couper deux pieds et demi de longueur d'un esturgeon bien frais, et cela dans la partie la plus égale de sa grosseur, à partir de six pouces de distance de la tête.

Après l'avoir nettoyé, lavé et égoutté, vous coupez une partie charnue de la peau du ventre, afin que l'esturgeon étant dressé sur ce côté s'y tienne d'aplomb; ensuite vous le maintenez en le ficelant à peu près comme le rosbif; puis vous le placez dans une grande casserole ovale ou braisière contenant une forte mire-poix mouillée avec une bouteille de vin du Rhin, une idem de Madère, et deux grandes cuillerées de bon consommé (ou de bouillon de poisson, si la grosse pièce est servie en maigre); couvrez le poisson d'une bande de papier fort et grassement beurré; mettez le couvercle sur la braisière; placez-

(1) Il faut choisir de préférence l'esturgeon dont la chair est d'une teinte jaunâtre, celle-ci étant plus savoureuse et plus délicate que celle qui est blanchâtre.

la sur un fourneau ardent; dès que l'ébullition a lieu, mettez-la dans un four doux avec feu dessus et dessous, pour faire mijoter doucement et sans interruption pendant deux heures, en ayant soin toutes les demi-heures d'arroser l'esturgeon avec la cuisson. Ce laps de temps expiré, vous retirez la braisière du feu, et y laissez refroidir le poisson, que vous égouttez sur un grand plafond; puis vous en retirez la peau avec soin; le parez nettement sans trop en altérer la chair; le glacez entièrement avec de la glace blonde, dans laquelle vous ajoutez un beurre d'écrevisses; après quoi vous le placez sur une serviette damassée, pliée avec art et posée sur le plat de grosses pièces; puis vous l'entourez de grosses écrevisses glacées et posées sur un lit de feuilles de persil, avec un entourage de laitances de carpes préparées selon la règle. Maintenant, au moment de servir, vous placez sur l'esturgeon huit hatelets à la gelée préparés de la manière accoutumée (A cet effet voyez le Saumon à l'impériale); placez la garniture d'écrevisses, de laitances, et les hatelets, ainsi que nous l'avons indiqué pour le dessin du saumon; servez également les deux sauces froides qui y sont indiquées.

GROSSE PIÈCE D'ESTURGEON A LA NAPOLÉON.

Prenez deux pieds et demi du milieu d'un esturgeon d'une parfaite fraîcheur; puis vous l'habillez et l'entourez de ficelle ainsi que nous l'avons indiqué ci-dessus pour le maintenir; ensuite vous le faites cuire dans une forte mire-poix mouillée avec trois bouteilles de Champagne et deux grandes cuil-

lerées de bon consommé; pour cette opération vous suivez les détails précités. Après deux heures d'une légère ébullition, vous égouttez l'esturgeon, en retirez la peau, le parez avec soin, et le placez du côté du ventre sur le plat de grosses pièces; masquez-le ensuite de glace blonde, dans laquelle vous avez additionné un beurre d'écrevisses; dressez à l'entour un ragoût à la régence, composé de petites quenelles de merlans au beurre d'écrevisses, de petites truffes tournées en olives, de langues de carpes et de petits champignons, une assiettée de chaque; avant d'ajouter ces garnitures dans la sauce, on doit y mêler un bon morceau de beurre d'écrevisses et un peu de glace, afin de la rendre savoureuse et succulente; le ragoût ne doit recevoir que quelques ébullitions, puis vous placez sur le ragoût des laitances de carpe à blanc et des foies de lotte; entourez le ragoût d'une garniture de filets de soles Conti aux truffes; placez dessus l'esturgeon huit hatelets garnis de truffes, d'écrevisses et d'éperlans en couronne cuits à l'eau de sel. (Voyez l'effet du dessin N° 1 de la planche VI.) On doit toujours servir de la sauce du ragoût dans une saucière à part.

Observation.

Cette grosse pièce d'esturgeon est splendide, élégante, succulente, et digne de paraître sur la table d'un empereur, et sur celles de nos Lucullus modernes.

ESTURGEON A LA ROMAINE, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Vous préparez de tout point cette grosse pièce de poisson en suivant les détails décrits pour l'esturgeon à l'impériale; vous le laissez également refroidir dans la cuisson; puis vous l'égouttez, en retirez la peau avec soin, le parez nettement, le glacez avec une glace blonde dans laquelle vous ajoutez un beurre d'écrevisses; placez-le du côté du ventre sur une serviette artistement pliée et posée sur le plat de grosses pièces; après quoi vous l'entourez de grosses truffes et d'éperlans en couronne (en fixant la nageoire de la queue dans la bouche avec une petite brochette de bois); placez dessus l'esturgeon dix hatelets garnis de bouquets de fleurs, ainsi que le représente le dessin N° 2 de la pl. VI. Servez à part deux saucières, dans l'une une sauce magnonaise à la gelée, et une à la romaine également froide, dans laquelle vous avez ajouté un peu du fond de la cuisson du poisson.

Observation.

Relativement à la garniture des hatelets, vous faites dix petites touffes de jolies fleurs, au milieu desquelles vous passez la lame de l'hatelet, en en laissant passer la tête, ainsi que le dessin le représente.

Cette grosse pièce a de l'élégance et de l'originalité; elle rappelle la manière pompeuse qu'avaient les Romains de couronner de fleurs l'esturgeon en le

servant, ainsi que nous l'avons analysé en tête de ce chapitre.

GROSSE PIÈCE D'ESTURGEON A LA GRECQUE.

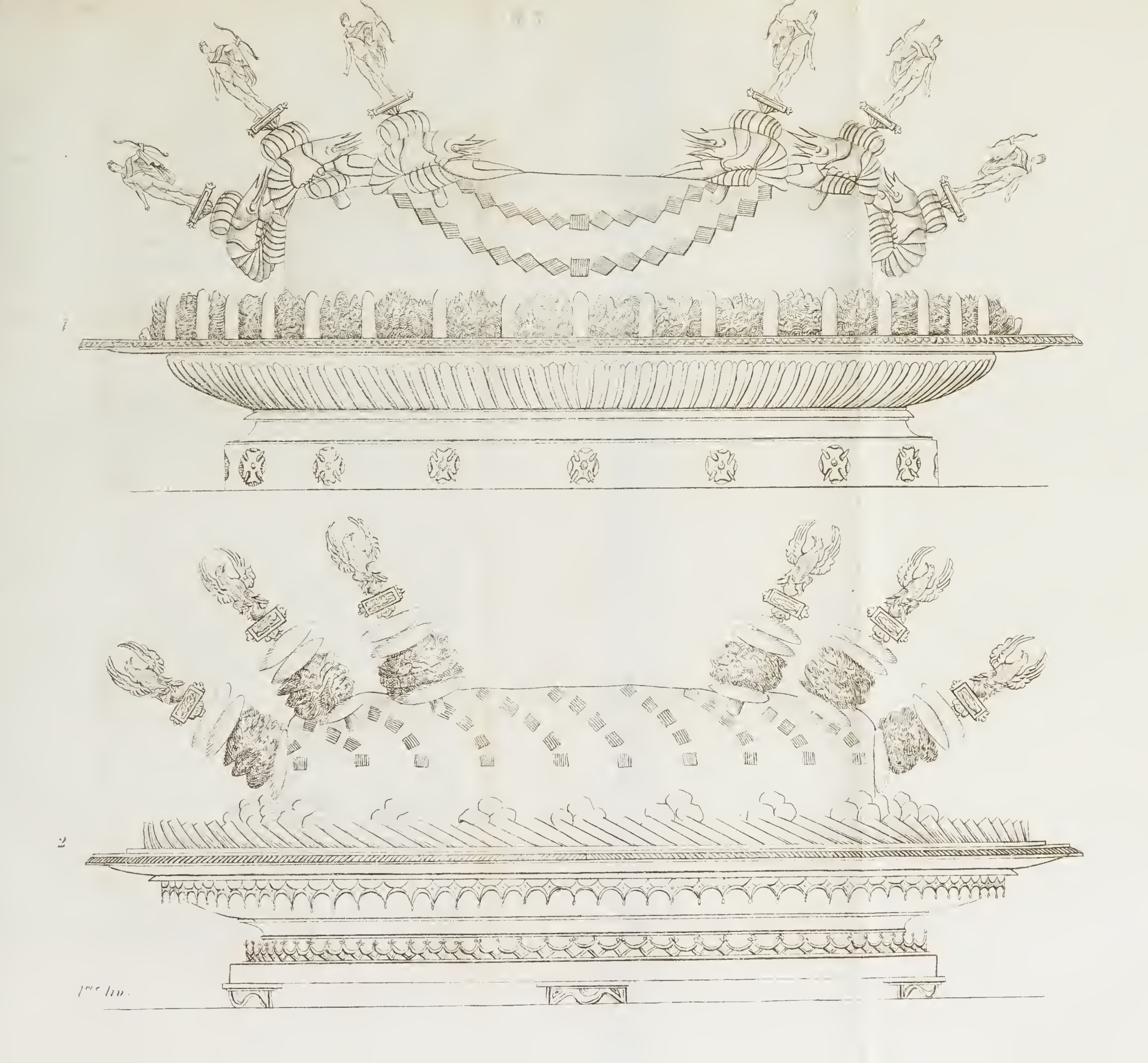
Vous préparez de tout point cette grosse pièce selon les détails précités ; puis vous la décorez de clous carrés et de deux pouces de longueur, faits avec de petits cornichons bien verts, formant de chaque côté deux guirlandes, ainsi que le représente le dessin N° 1 de la planche septième ; après quoi vous masquez l'esturgeon de bardes de lard, le placez sur les racines d'une forte mire-poix, l'enveloppez de papier huilé, ainsi que nous l'avons indiqué pour l'article précédent, et le cuisez à la broche avec les soins qui y sont démontrés ; donnez également deux heures de cuisson ; puis vous le déballez ; étant prêt à servir, vous en retirez les bardes de lard et l'écume montée à la surface pendant la cuisson ; vous le glacez ensuite selon la règle, le dressez sur le ventre, sur le plat de grosses pièces ; versez à l'entour un ragoût d'escalopes de filets de soles sautés au beurre, et de cinquante moyens champignons avec les queues, et mêlés dans la sauce italienne au vin de Champagne. (Voir le

---

SUJETS DE LA PLANCHE SEPTIÈME.

Le N° 1 représente la grosse pièce d'esturgeon à la grecque.

Le N° 2 représente la grosse pièce d'esturgeon à la Beauharnais.


1
2
1re liv.

sixième chapitre de la quatrième partie.) Ajoutez autour une garniture de laitances de carpes préparées selon la règle ; puis vous placez sur l'esturgeon dix hatelets composés d'hâtéreaux de filets de soles Conti aux cornichons et d'écrevisses. (Voyez à cet effet le dessin précité) Servez dans une saucière à part du ragoût amplement saucé.

GROSSE PIÈCE D'ESTURGEON A LA BEAUHARNAIS.

Votre grosse pièce de poisson étant nettoyée et préparée comme de coutume (Voir le premier article de ce chapitre.), vous enlevez la peau avec soin, puis vous en parez la chair correctement ; ensuite vous fixez dessus et sur les côtés une palmette (ainsi que le représente le N° 2 de la pl. VII) avec une cinquantaine de clous de truffes coupés carrément à la tête, et minces vers la pointe ; ils doivent avoir deux pouces de longueur, pour les faire entrer dans la chair de l'esturgeon ; vous entr'ouvrez celle-ci avec la pointe du petit couteau et à deux pouces de profondeur, afin d'y contenir la décoration de la palmette. Cette opération terminée, vous masquez entièrement de bardes de lard la grosse pièce, que vous ficelez selon la règle. Vous avez huilé quatre feuilles de grand papier fort : vous en placez deux l'une sur l'autre, et dessus vous étalez une forte mire-poix dont vous avez fait réduire le vin que nous sommes dans l'habitude d'y mettre, afin qu'elle ne soit que grasse sans humidité; maintenant vous traversez l'esturgeon dans sa longueur avec un grand hatelet, pour servir à le fixer sur la broche ; puis vous le placez sur les racines de

la mire-poix, et relevez d'abord une feuille de papier, pour en envelopper la grosse pièce, ensuite la seconde, que vous fixez à l'hatelet par plusieurs tours de ficelle, en contenant l'esturgeon dans sa longueur; après quoi vous pliez en deux chaque feuille de papier restant pour en entourer la grosse pièce qu'elle masque entièrement; et la faites tenir par six tours de ficelle; ensuite vous le couchez sur la broche, en y attachant fortement les deux extrémités de l'hatelet, et tout près de l'esturgeon; puis vous ajoutez encore cinq tours de ficelle pour le maintenir fixé sur la broche; deux heures avant le moment du service, vous mettez la broche au feu, en observant que l'âtre soit bien garni de braises ardentes d'un bout à l'autre de la lèchefrite, qui doit avoir au moins quatre pieds de longueur sur dix-huit pouces de largeur (1); puis vous avez soin d'arroser tous les quarts d'heure la grosse pièce avec la graisse de la lèchefrite. Etant prêt à servir vous déballez la grosse pièce, en retirez les bardes de lard, et les petites parties d'écume qui se sont formées à la cuisson; puis vous glacez la grosse pièce selon la règle, et la placez

(1) Ce n'est point une grande quantité de bois enflammé qui fait de belles et bonnes cuissons à la broche; mais bien une flamme douce et suivie; il faut surtout, je le répète, que l'âtre soit toujours garni d'un feu rouge, égal et sans interruption. C'est avec ces soins que l'on peut régler l'heure des cuissons faites à la broche; pour arriver à ce résultat, il faut donc faire son feu trois quarts d'heure ou une heure avant de mettre à la broche; par ce moyen, l'âtre se trouve garni de feu, la masse des cendres a le temps de s'échauffer, le bois est plus ardent par les braises qu'il contient, mais en même temps sa flamme se tempère;

sur le plat, en ayant soin de retirer jusqu'aux plus petits fragments de la mire-poix, sur laquelle l'esturgeon a pris du goût en cuisant; maintenant vous avez préparé deux fois le volume de la sauce esturgeon indiquée au vin de Madère (chapitre VI, quatrième partie); puis vous y mêlez du beurre frais d'Isigny et un peu de glace, afin de la rendre succulente et savoureuse; ensuite vous y joignez une livre de truffes coupées en gousses, semblables à celles que nous faisons avec les pommes pour les suédoises, et cuites dans ladite sauce; ajoutez encore les queues d'un demi-cent d'écrevisses, et une assiettée de petites quenelles de merlans au beurre d'anchois; puis vous entourez ce ragoût d'un cordon de truffes et d'éperlans en couronne, et placez sur l'esturgeon dix hatelets garnis de quenelles de poisson panées à l'anglaise et de grosses truffes cuites au vin de Madère. (Pour cette opération, voyez le deuxième dessin de la pl. VII.) Servez à part de la même sauce que le ragoût.

Observation.

Cette grosse pièce d'esturgeon est splendide et suc-

car, en chargeant les chenets de bois, on doit les couvrir de cendres sur le derrière, de manière à le conserver plus long-temps dans un degré de chaleur plus égal; puis il faut avoir soin de mettre les grosses bûches derrière, et d'ajouter du bois à mesure qu'il devient nécessaire, afin de maintenir toujours le feu d'égale chaleur.

Voilà à peu près la théorie à suivre pour obtenir la cuisson des grosses pièces en général, selon le temps que nous limitons pour celles contenues dans cet ouvrage. Mes confrères voudront donc bien y avoir égard à l'avenir.

culente ; elle est digne de porter le nom du plus grand capitaine de nos temps modernes.

GROSSE PIÈCE D'ESTURGEON A LA VÉNITIENNE.

Prenez la moitié d'un petit esturgeon de quatre à cinq pieds de longueur ; le côté de la tête est le plus avantageux ; après l'avoir habillé, lavé et égoutté, en maintenant les ouïes avec quelques tours de ficelle, vous le faites cuire dans un court-bouillon; étant prêt à servir, vous l'égouttez, en retirez la peau avec soin ; puis vous le glacez et mettez à l'entour un ragoût d'anguille de Seine en matelotte au vin de Bordeaux, dans lequel vous ajoutez quatre maniveaux de champignons avec leurs fonds, et un petit beurre d'anchois à peine sensible dans la sauce ; servez à part une saucière garnie.

GROSSE PIÈCE D'ESTURGEON A LA PÉRIGORD.

Préparez et cuisez au court-bouillon cette grosse pièce en suivant les procédés décrits ci-dessus; puis vous la parez, la glacez et la dressez de même ; ensuite vous mettez au tour une garniture de grosses truffes cuites dans la sauce indiquée à la financière (Voir le VI[e] chapitre, *Traité des sauces.*), et servez l'esturgeon avec une saucière à part et garnie de la même sauce.

GROSSE PIÈCE D'ESTURGEON A LA MARINIÈRE.

Vous préparez, cuisez et dressez cette grosse pièce

en suivant l'analyse décrite pour l'esturgeon à la vénitienne; puis vous l'entourez d'un ragoût à la marinière (Voyez à cet effet le douzième chapitre de la quatrième partie.), et servez une saucière garnie de la même sauce.

GROSSE PIÈCE D'ESTURGEON A L'ITALIENNE.

Préparez, cuisez et dressez ce poisson ainsi que nous l'avons démontré pour servir l'esturgeon à la vénitienne; puis dressez autour un ragoût de laitances de carpes et de champignons à la sauce italienne au vin de Champagne, ou au vin de Sauterne; servez une saucière à part et garnie.

GROSSE PIÈCE D'ESTURGEON A L'INDIENNE.

Après avoir préparé, cuit et dressé votre poisson selon les détails décrits pour l'esturgeon à la vénitienne, vous le garnissez autour avec un ragoût d'escalopes de filets de barbue, de petites quenelles d'anguilles et de champignons à la sauce karic à l'indienne (Voyez le chapitre v de la quatrième partie.); servez à part une saucière garnie.

GROSSE PIÈCE D'ESTURGEON A LA CHINOISE.

Vous préparez, cuisez et dressez ce poisson de la manière accoutumée (Voir l'esturgeon à la vénitienne.); puis vous l'entourez d'un ragoût de champignons, d'huîtres, de moules et de queues de crevettes à la sauce karic à l'indienne (Voir le cinquième chapitre de la quatrième partie), et placez autour du

ragoût une garniture de croquettes de riz peu cuit au consommé dans lequel vous ajoutez un peu de piment et de beurre d'anchois; servez à part une saucière garnie.

Observation.

On peut également servir ce poisson étant cuit au court-bouillon, avec les sauces à la régence, à la bourguignotte, à la génoise, au vin de Bordeaux, à la tortue, au vin de Madère, à la sauce tomate, à la parisienne, à la poivrade, à la ravigotte printanière, à la sauce au brochet au vin du Rhin, à la sauce à la provençale, à la sauce à la hollandaise au suprême, à la sauce vénitienne, à la sauce à la Richelieu.

Je ne connais pas de poisson que l'on puisse servir avec une plus grande variété de sauces que l'esturgeon. En maigre, on peut également le servir avec les sauces au beurre indiquées dans le chapitre contenant l'analyse de ces sortes de petites sauces; seulement elles doivent être de haut goût par leur assaisonnement.

On peut encore servir ce poisson à la française, à la parisienne, à la Navarin, à la de Rigny, à la Dupéré, à la royale, à la financière, à la Gonthier, à la moderne, à la Rothschild, à la Laguipierre, à la Vincent-la-Chapelle. A cet effet, mes confrères feraient cuire ce poisson en suivant les détails que nous avons indiqués pour l'esturgeon à l'impériale, et ils le garniraient avec les ragoûts, garnitures et hatelets mentionnés au traité de chaque grosse pièce précitée.

Je le répète, ce poisson excellent est digne de pa-

raître sous tous les aspects et sur les tables les plus splendides de nos Lucullus modernes.

Nous avons l'esturgeon au gratin, farci et glacé au four à la maréchal, et autres; nous allons en donner une simple analyse.

GROSSE PIÈCE D'ESTURGEON AU GRATIN.

Après avoir habillé votre poisson, vous en levez la peau, le parez correctement, en ôtez les parties du ventre que vous coupez en escalopes, puis vous le masquez avec du sel blanc; une heure après, vous le lavez, l'égouttez et l'essuyez; ensuite vous placez la grosse pièce dans une braisière ainsi que les escalopes; puis vous la masquez avec une livre de beurre frais dans lequel vous ajoutez quatre maniveaux de champignons hachés, quatre cuillerées à bouche de persil, deux échalottes hachées et blanchies; puis du sel, du poivre, de la muscade râpée, et deux bouquets garnis chacun de deux clous de girofle, d'une demi-feuille de laurier, d'une gousse d'ail et d'un peu de thym et de basilic. Versez autour du poisson une bouteille de vin de Champagne; couvrez la braisière et faites partir l'ébullition sur un feu ardent; placez-la ensuite dans un four doux, ou bien feu dessus et dessous, en observant que l'ébullitionnement soit léger et continuel; puis vous arrosez le poisson tous les quarts d'heure avec son assaisonnement; deux heures après, et au moment du service, vous le masquez avec de la chapelure très fine, sur laquelle vous semez du beurre tiède; laissez-le encore un quart d'heure au four; puis vous l'égouttez en l'enlevant sur la

feuille de la braisière, le dressez sur son plat, versez autour une partie de sa cuisson, et servez le reste dans deux saucières.

Il est essentiel que l'assaisonnement des fines herbes soit de haut goût et savoureux.

GROSSE PIÈCE D'ESTURGEON FARCI ET GLACÉ AU FOUR.

Habillez, retirez la peau, parez et salez cette grosse pièce, ainsi que nous l'avons indiqué ci-dessus, en conservant cependant la chair du ventre intacte ; alors vous le garnissez de farce à quenelles de merlans (Voir la première partie.), le masquez de bardes de lard que vous maintenez par de la ficelle, en ayant soin de contenir la farce, afin qu'elle ne se dérange pas, car il faut observer que le poisson est coupé en deux parties; ensuite vous le placez sur la feuille de la braisière, dans laquelle vous le mettez; semez dessus du sel, du poivre et de la muscade râpée, afin d'en donner le goût au poisson; puis vous versez autour une livre de beurre frais, deux bouteilles de vin de Sauterne, de Chablis ou de Champagne, et deux bouquets assaisonnés ainsi que nous l'avons démontré ci-dessus; couvrez la braisière et placez-la sur un fourneau ardent; dès que l'ébullition a lieu, vous la faites mijoter sur un feu modéré en en mettant également sur le couvercle, ou si le four est chaud, vous devez vous en servir; tous les quarts d'heure vous avez soin d'arroser l'esturgeon avec son assaisonnement; deux heures et un quart après, vous le retirez du feu, l'égouttez sur la feuille de la braisière,

le débridez, en retirez les bardes de lard et le glacez ensuite de la manière accoutumée; puis vous le placez dans la braisière sans la couvrir, et le remettez au four, ou bien vous recouvrez le couvercle bien garni de braises ardentes, et un quart d'heure après vous dressez le poisson sur le plat de grosses pièces; passez ensuite la cuisson au tamis de soie, et mettez-en une partie dans une sauce à l'italienne, ou à la tortue, ou à la financière, dans laquelle vous mettez du beurre frais d'Isigny en suffisante quantité pour donner du velouté à la sauce; versez-en la moitié autour du poisson que vous glacez de nouveau, et servez le reste dans une saucière.

GROSSE PIÈCE D'ESTURGEON A LA MARÉCHAL.

Vous préparez et cuisez cette grosse pièce en suivant de tout point les procédés précités; après deux heures un quart d'une légère ébullition, vous l'égouttez, la débridez et en retirez les bardes de lard; puis vous masquez l'esturgeon avec quatre onces de beurre tiède bien mêlé avec six jaunes d'œuf, et semez dessus de la mie de pain dans laquelle vous avez mis un cinquième de fromage de Parmesan râpé; ensuite vous semez dessus du beurre tiède; remettez l'esturgeon dans la braisière; mettez-la dans le four, ou bien masquez son couvercle de braises ardentes, afin de faire prendre une belle couleur dorée; ensuite vous l'égouttez, le dressez sur son plat, et versez autour une sauce italienne ou poivrade dans laquelle vous ajoutez en la travaillant le tiers du fond de la cuisson de l'esturgeon; puis vous y mêlez du

beurre frais, afin de la rendre savoureuse; vous en servez une saucière à part.

GROSSE PIÈCE D'ESTURGEON A LA MARINADE.

Vous préparez votre grosse pièce comme de coutume (Voir l'esturgeon à la vénitienne.); puis vous la faites cuire dans la marinade marquée selon les détails décrits au chapitre IV de la première partie; ensuite vous en retirez la peau, parez légèrement l'esturgeon, le dressez sur son plat et le masquz avec une sauce au brochet au vin du Rhin; vou en servez une saucière à part.

GROSSE PIÈCE D'ESTURGEON A LA HOLLANDAISE.

Après avoir habillé votre grosse pièce selon la règle, vous la bridez et la mettez sur la feuille de la braisière contenant de l'eau bouillante, dans laquelle vous avez ajouté du sel en suffisante quantité pour assaisonner le poisson que vous placez dedans; après une heure et demie d'une légère ébullition, vous l'égouttez, en retirez la peau, le parez, le dressez et versez dessus une sauce à la hollandaise au suprême. (Voyez cet article au chapitre V de la quatrième partie.)

GROSSE PIÈCE D'ESTURGEON A L'ANGLAISE.

Préparez, cuisez, parez et dressez cette grosse pièce en suivant les procédés décrits ci-dessus; puis vous la masquez d'une sauce au beurre à la Lagui-

pierre, dans laquelle vous mettez les chairs d'un gros homard bien frais coupé en petits dés.

GROSSE PIÈCE D'ESTURGEON A LA RUSSE.

Vous le préparez, cuisez et dressez ainsi que nous l'avons analysé pour la préparation de l'esturgeon à la hollandaise; puis vous servez avec la sauce à la russe dans deux saucières.

GROSSE PIÈCE D'ESTURGEON A LA ROMULUS.

Après avoir fait choix de votre grosse pièce de poisson, vous l'habillez, la lavez, l'égouttez, puis vous enlevez la peau sans trop anticiper sur la chair, que vous parez avec soin; ensuite vous semez dessus et dessous une poignée de sel blanc; une heure après, vous le lavez, l'égouttez, le bridez, l'essuyez et le mettez sur la feuille de la braisière, dans laquelle vous le placez; versez dessus une essence que vous aurez marquée ainsi: émincez quatre carottes, quatre oignons, deux maniveaux, du persil en branches, deux gousses d'ail, deux feuilles de laurier, un fragment de thym, de basilic, quatre clous de girofle, une pincée de macis, du gros poivre, un peu de sel et deux verres d'huile d'Aix; faites roussir légèrement sur un feu modéré, en remuant cet assaisonnement avec la cuillère de bois; puis vous ajoutez deux grandes cuillerées de consommé, et le faites mijoter pendant une heure et demie; après quoi vous le passez avec forte pression par l'étamine, et le versez sur le poisson, que vous assaisonnez avec un peu

de sel, de poivre fin, de muscade râpée et la chair de deux citrons épépinés et coupés très minces que vous placez dessus; ajoutez une bouteille de champagne, couvrez la braisière, et placez-la sur un fourneau ardent; lorsque l'ébullition a lieu mettez du feu dessus et dessous, afin que l'esturgeon ne fasse que mijoter pendant deux petites heures, en ayant soin de l'arroser tous les quarts d'heure; étant près de servir, vous passez le fond de la cuisson au tamis de soie, sans laisser passer aucune apparence d'huile, puis vous la faites réduire en demi-glace, en mettez la moitié dans la sauce indiquée à la romaine (Voir le chapitre VI de la quatrième partie.), lorsqu'elle est bouillante; ajoutez du beurre frais en quantité suffisante afin de donner de la succulence et de la saveur à la sauce, dont vous versez la moitié sur le plat de grosses pièces, sur lequel vous placez l'esturgeon en le débridant; glacez-le avec la réduction de sa cuisson et servez-le de suite avec une saucière garnie.

GROSSE PIÈCE D'ESTURGEON A LA NAPOLITAINE.

Préparez et parez cette grosse pièce en suivant les procédés décrits ci-dessus; cuisez-la dans le même assaisonnement en y donnant les mêmes soins; au moment du service vous passez au tamis de soie le fond de la cuisson, en retirez toute l'huile apparente, le faites réduire en demi-glace, en mettez la moitié dans la sauce indiquée à la napolitaine (Voir le chapitre VI de la quatrième partie.) en ébullition, il faut y mêler du beurre frais (en la retirant

du feu) en suffisante quantité pour la rendre veloutée et savoureuse; dressez l'esturgeon en le débridant, versez sur le plat les deux tiers de la sauce, mettez le reste dans une saucière, et glacez le poisson avec sa propre glace.

GROSSE PIÈCE D'ESTURGEON A LA SICILIENNE.

Vous préparez, cuisez et dressez cette grosse pièce selon les détails décrits pour la préparation de l'esturgeon à la Romulus; puis vous réduisez le fond de sa cuisson en demi-glace, dont la moitié sera ajoutée dans la sauce indiquée à la sicilienne (Voir le chapitre VI de la quatrième partie.), que vous faites bouillir, puis vous la retirez du feu pour y mêler huit onces de beurre frais, afin de la rendre savoureuse et veloutée; versez-en les deux tiers sur le plat, placez le poisson dessus, et glacez-le ensuite avec la glace obtenue de sa cuisson; servez-le avec une saucière contenant le reste de la sauce.

GROSSE PIÈCE D'ESTURGEON A LA MILANAISE.

Préparez, cuisez et dressez cette grosse pièce avec les soins détaillés dans l'analyse de l'esturgeon à la Romulus; vous avez réduit en demi-glace le fond de la cuisson, et lorsqu'il est passé au tamis de soie, vous en mettez la moitié dans la sauce indiquée à la milanaise (Voir le chapitre VI de la quatrième partie.) que vous avez en ébullition, vous la retirez du feu pour y mêler huit onces de beurre frais, versez-en les deux tiers sur le plat contenant la grosse pièce

que vous avez débridée et glacée avec le fond réduit; servez l'esturgeon et la sauce restante dans une saucière.

GROSSE PIÈCE D'ESTURGEON A LA FLORENTINE.

Après avoir procédé pour la préparation de cette grosse pièce ainsi que nous l'avons décrit pour l'esturgeon à la Romulus, vous en réduisez le fond en demi-glace, dont vous ajoutez la moitié dans la sauce nommée à la florentine (Voir le chapitre VI, quatrième partie.); lorsqu'elle est en parfaite ébullition; retirez-la du feu pour y mêler huit onces de beurre frais en la mouvant de droite à gauche avec la cuillère à bec; versez-en les deux tiers dessous l'esturgeon, que vous avez dressé sur son plat en le débridant; glacez-le avec sa cuisson réduite à cet effet; servez-le avec une saucière contenant le reste de la sauce.

GROSSE PIÈCE D'ESTURGEON A LA PIÉMONTAISE.

Préparez, cuisez et dressez cette grosse pièce de la manière accoutumée (Voir l'esturgeon à la Romulus.); faites réduire sa cuisson en demi-glace, mettez-en la moitié dans la sauce en ébullition indiquée à la piémontaise (Voir le chapitre VI, quatrième partie.); ajoutez huit onces de beurre frais en la retirant du feu; versez-en les deux tiers sur le plat contenant l'esturgeon, que vous glacez comme de coutume avec sa propre glace; servez le reste de la sauce à part selon la règle.

GROSSE PIÈCE D'ESTURGEON A LA PORTUGAISE.

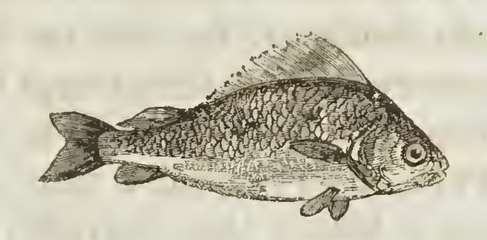
Votre grosse pièce de poisson étant préparée, cuite et dressée selon les détails décrits pour l'esturgeon à la Romulus, vous la masquez avec la sauce indiquée à la portugaise (chapitre VI, quatrième partie) toute bouillante, dans laquelle vous avez joint la moitié de la réduction de la cuisson de l'esturgeon avec huit onces de beurre frais et le jus d'un citron ; servez.

Observation.

Je viens de donner la description de sept grosses pièces d'esturgeon, dont les sauces font la seule différence, tandis que l'analyse de la première aurait pu suffir certainement en indiquant à la suite les sauces à la napolitaine, à la sicilienne, à la milanaise, à la florentine, à la piémontaise et à la portugaise; mais je n'ai pas voulu suivre cette manière abrégée, afin de faire voir à mes confrères de combien j'aurais pu augmenter la nomenclature des articles sur lesquels j'ai passé rapidement en en donnant seulement l'indication. Cependant si j'avais suivi la manière de décrire la cuisine des auteurs anciens et modernes, mon ouvrage aurait été plus volumineux sans en apprendre davantage. Il m'a semblé bien plus intéressant pour les progrès de la science culinaire d'ajouter mes remarques, observations et dissertations sur l'analyse de la cuisine moderne, telle que je l'ai pratiquée chez les grands seigneurs et chez les rois que j'ai servis. Je le répète ici, j'ai la conviction que j'ai adopté la seule route qu'il y avait à suivre pour décrire l'art alimentaire d'une manière nouvelle et digne de l'esprit d'analyse du XIXe siècle.

DU THON.

Le thon est un poisson de mer; il arrive sur nos côtes à la suite du maquereau, qu'il poursuit avec acharnement pour en faire sa nourriture. La pêche de ce poisson est très abondante dans le golfe de Lyon et sur toutes les côtes du Midi de la France. Marseille fait un commerce considérable dans toutes les contrées de l'Europe du thon mariné à l'huile ou salé. La partie la plus délicate est la chair du ventre et la tête. Ce poisson devient d'une grosseur extraordinaire. On a en pris sur les côtes de Sardaigne qui pesaient jusqu'à mille livres; on a remarqué que sur ces côtes seulement on pêchait quarante-cinq mille thons par an. Ce poisson est fort peu estimé frais; la chair ressemble volontiers à celle du veau; mais comme elle est très grasse, elle est aussi de fort difficile digestion : c'est pourquoi est elle peu estimée des gourmands. Il en arrive quelquefois au printemps de frais à Paris : alors nous les préparons d'après les procédés décrits pour servir l'esturgeon. Je ne donnerai donc pas d'autres détails sur le thon : ce sera à ceux de mes confrères qui voudront en servir à se reporter au chapitre contenant le traité de l'esturgeon. En général, on n'emploie la chair du thon mariné à l'huile que pour faire des hors-d'œuvre. Cependant je reviendrai sur ce poisson au *Traité des entrées*, sans pour cela le considérer comme un aliment salutaire.



CHAPITRE IX.

TRAITÉ DES GROSSES PIÈCES DE SOLES.

SOMMAIRE.

Grosses pièces de soles à la Colbert ; idem à l'écossaise ; idem à la Mongoffier ; idem à la Périgord ; idem à la Genlis ; idem farcies et glacées au four; idem à la polonaise; idem à la Calcutta ; idem farcies au gratin ; idem à la Pompadour ; idem en matelotte normande ; idem en matelotte à la rouennaise ; idem en matelotte à la parisienne ; idem grillées à la maréchal ; idem à la Villeroy ; idem à la germanique ; idem à la viennoise ; idem à la hongroise ; idem grillées au suprême ; idem à l'anglaise: idem à la hollandaise ; idem à la vénitienne; idem à la parisienne ; idem à la marinière ; idem à la génoise ; idem à la Soubise; idem à la provençale.

REMARQUES ET OBSERVATIONS.

La sole est un poisson de mer ; les plus estimées nous viennent des côtes de la Normandie, et particulièrement de Dieppe. On les distingue aisément de celles qui viennent des côtes de Flandre : ces dernières ont la peau du dos bleu-ardoisé,

tandis que celles de Normandie ont le dos d'une teinte jaunâtre et quelquefois ardoisée ; mais la peau du ventre est d'un blanc semblable à celui du turbot dans sa grande fraîcheur. La sole est le poisson de mer qui se conserve le plus long-temps frais ; elle se corrompt même difficilement : aussi la servons-nous meilleure à Paris qu'on ne peut le faire sur les ports de mer, où elle se trouve trop nouvelle, puisqu'il est vrai qu'elle a besoin d'attendre quelques jours afin que sa chair acquière plus de délicatesse et de saveur. Il paraît que celles pêchées au Cap de Bonne-Espérance sont estimées les meilleures de toutes les mers.

Ce poisson a l'avantage de nous arriver à Paris dans toutes les saisons ; sa chair, blanche, délicate, et surtout consistante, nous offre une grande variété dans les différentes manières de la travailler ; elle se prête à toutes les formes que le cuisinier veut lui donner. Ses filets Conti aux truffes, aux cornichons et à l'écarlate, servent à décorer nos grosses pièces et nos entrées. La sole sert également de grosse pièce et de plat de rôt ; elle nous fournit un grand nombre d'entrées ; enfin je ne connais pas de poisson que l'on emploie plus généralement, et dont la chair soit en même temps plus salutaire et d'un goût plus exquis : aussi quelques auteurs l'ont-ils appelée perdrix de mer.

La chair de la sole nourrit beaucoup ; elle se digère aisément, et convient par conséquent à tout le monde et à tout âge ; elle ne cause de mauvais effets qu'à ceux qui en useraient avec excès.

Nous en recevons à Paris qui ont jusqu'à deux pieds et même deux pieds et demi de longueur ; ce-

pendant celles qui sont d'une moyenne grosseur sont d'une chair plus délicate ; cela n'empêche pas que nous ne servions avec succès les unes et les autres sur les tables les plus réputées pour la bonne chair.

GROSSE PIÈCE DE SOLES A LA COLBERT.

La fraîcheur de la sole se reconnaît à la blancheur de sa peau, au brillant de l'œil, à la teinte rosée de l'ouïe et lorsqu'elle est ferme au toucher. Vous en choisissez deux de grandeur remarquable, puis vous en retirez l'ouïe, les videz, les lavez et les égouttez ; ensuite vous en levez les peaux en plaçant la sole sur une serviette et en commençant à enlever avec la pointe du couteau la peau à l'extrémité de la queue, et peu à peu vous la levez avec les doigts, en appuyant avec la main gauche le coin de la serviette sur la queue, tandis que la main droite, placée en opposition, tire peu à peu la peau qui se trouve enlevée entièrement ; vous recommencez la même opération trois fois, et vos deux soles se trouvent débarrassées de leur enveloppe grossière, que trop longtemps nous avons servie après l'avoir écaillée seulement ; mais depuis mes voyages en Angleterre, j'ai adopté le procédé de ne jamais les servir sans avoir ôté les peaux ; par ce moyen la chair acquiert plus de saveur à la cuisson, et elle est en même temps plus agréable pour le service de la table.

Les soles ainsi préparées, vous les lavez, les égouttez, les essuyez, les ébarbez tout autour avec les grands ciseaux, et coupez la tête en biais, afin d'enlever toute la partie adhérente à l'ouïe ; semez dessus

un peu de sel, de mignonnette, le jus d'un citron, un oignon coupé en anneaux, une pincée de feuilles de persil, une feuille de laurier coupée en quatre parties et quelques fragments de thym. Les soles doivent être alors placées sur un grand plat de terre; de demi-heure en demi-heure vous avez le soin de les frotter avec leur assaisonnement; une heure et demie ou deux heures après, vous retirez bien parfaitement l'oignon, le persil et les aromates; puis vous faites une incision de la tête à la queue sur la grande arète, dessus et dessous; après quoi vous les trempez dans du lait, les égouttez une seconde, et les masquez de farine en l'appuyant dessus; vous devez ensuite battre six œufs en omelette avec un peu de sel; alors vous y trempez entièrement les soles, les égouttez et les posez sur un lit de mie de pain fine dans laquelle vous additionnez une cuillerée de fromage de Parmesan râpée, afin de donner une belle couleur à la cuisson, lorsque vos soles sont panées, vous passez la lame du couteau dans l'incision faite dessus et dessous pour en faciliter la cuisson; étant près de servir le potage, vous avez une grande poêle ovale à moitié garnie de friture chaude; vous y mettez les deux soles que vous avez placées sur un fond fait en treillage de fil de laiton ayant la même forme que le fond de la poêle à frire, et une poignée à chaque extrémité; dès que les soles commencent à prendre couleur, vous retirez la friture du feu, et la placez sur l'angle du fourneau, afin que la cuisson se fasse graduellement et à point; douze à quinze minutes après, vous placez la friture à grand feu, afin d'obtenir une belle couleur et d'achever la cuisson, car

alors le poisson doit être ferme et la surface croustillante. Voilà à peu près la théorie de la cuisson des fritures en général. Vingt à vingt-cinq minutes suffisent pour cuire les soles : alors vous retirez la poêle du feu, enlevez le fond de treillage, que vous placez sur une grande feuille d'office étamée, en retirez les soles que vous égouttez sur une serviette ; puis vous levez les filets avec précaution pour les maintenir dans leur entier ; placez ceux de dessous sur le plat, mettez sur chacun d'eux une bonne maître-d'hôtel (huit onces de beurre d'Isigny) préparée selon la règle (Voir la quatrième partie, *Traité des petites sauces au beurre.*), et placez dessus les quatre derniers filets, de manière que chaque sole reprenne sa forme ordinaire ; versez autour une demi-glace de poisson et racines ou autre, et servez de suite. Vous pouvez ajouter dans une saucière une maître-d'hôtel fondue seulement.

Observation.

Quelques praticiens ne font qu'une incision sur la sole, et dès qu'elle est cuite à point, ils lèvent avec soin les deux filets de dessus ; ils enlèvent ensuite l'arête, et reforment les soles en les posant sur le plat, et en les garnissant, bien entendu, de la maître d'hôtel précitée. Ce procédé est bon, mais je préfère les soles séparées en quatre filets : cette dernière manière convient mieux pour le service de la table ; ensuite j'ai ajouté une demi-glace afin de rendre la maître-d'hôtel plus succulente.

Il y a encore une autre manière de préparer les soles pour les frire : elle consiste à les fariner après

les avoir retirées de la marinade dans laquelle elles ont pris de l'assaisonnement ; ensuite on les trempe dans du lait, on les égoutte; puis on les farine de rechef, et on les fait frire comme nous l'avons indiqué ci-dessus. La couleur de ces soles est également belle à la cuisson. Les deux procédés précités sont en usage parmi nous; mais je préfère celles qui sont panées; la friture a une teinte dorée qui me paraît plus convenable.

GROSSE PIÈCE DE SOLES A L'ÉCOSSAISE.

Après avoir préparé, mariné, fariné et fait frire deux soles selon l'analyse décrite ci-dessus, vous en levez les filets, les placez sur le plat en reformant les soles dans leur état primitif; puis vous les masquez avec une sauce aux homards (Voir le cinquième chapitre de la quatrième partie.), et les garnissez autour de pommes de terre cuites à l'eau de sel parées en grosses olives; on doit servir le tiers de la sauce dans une saucière avec le poisson.

Observation.

On doit également servir ces soles frites avec les sauces à la vénitienne, à la hollandaise, à la ravigotte printanière, à la sauce aux champignons, à la Périgueux et à l'italienne. Les soles prennent alors le nom des sauces indiquées ci-dessus.

GROSSE PIÈCE DE SOLES A LA MONGOFFIER.

Préparez et marinez deux grosses soles ainsi que

nous l'avons indiqué pour le premier article de ce chapitre ; puis vous les égouttez de leur assaisonnement, les essuyez, les placez sur la feuille beurrée d'une petite poissonnière de forme ovale, et de la dimension à peu près que les deux soles peuvent avoir étant placées à côté l'une de l'autre ; ensuite vous masquez la surface des soles de farce à quenelles de merlans à l'essence de champignons, et la lissez avec la lame du couteau trempée dans l'eau tiède ; donnez à peu près un pouce d'épaisseur à la farce dans toute la longueur du poisson ; puis vous y incrustez un cent de queues de crevettes, en formant plusieurs rosaces sur chaque sole ; maintenant vous les placez dans la poissonnière précitée (Cet ustensile nous manque dans nos cuisines.); versez une bouteille de vin de Sauterne autour du poisson, et une demi-livre de beurre frais fondu dans lequel vous avez ajouté un peu de sel, de poivre, et de muscade râpée ; ensuite vous faites partir l'ébullition sur un feu ardent ; arrosez les soles avec la cuisson ; couvrez-les d'un papier fort et grassement beurré ; placez la poissonnière sur un feu modéré, afin que l'ébullition soit légère et sans interruption ; mettez également un peu de feu sur le couvercle ; toutes les dix minutes, arrosez les soles avec la cuisson ; une demi-heure après, vous les égouttez, les dressez sur le plat, les mettez à l'étuve, et faites réduire à grand feu la cuisson en demi-glace (en ayant toutefois retiré le dégraissis) ; mêlez-en la moitié dans la sauce à la française (Voir le chapitre v de la quatrième partie.), en ébullition, et dans laquelle vous ajoutez cinquante petits champignons ; après l'avoir retirée du feu, vous y joignez quatre

onces de beurre d'écrevisses, et deux de beurre d'Isigny; vous en masquez les soles, que vous entourez d'une garniture de filets de merlans Conti aux truffes; ensuite vous servez la grosse pièce avec une partie de la sauce dans une saucière à part.

La première fois que j'ai servi ces soles ainsi préparées ce fut chez le marquis de Londonderry.

GROSSE PIÈCE DE SOLES A LA PÉRIGORD.

Vous préparez et marinez deux grosses soles en suivant les détails décrits pour le premier article de ce chapitre. Une heure après qu'elles sont dans leur assaisonnement, vous les égouttez, les essuyez, et les masquez sur toute la surface d'un pouce d'épaisseur de farce à quenelles de merlans, dans laquelle vous additionnez une grosse truffe noire hachée à cru, afin d'en parfumer la farce, que vous lissez ensuite avec un doroir garni de blanc d'œuf; semez dessus de la truffe noire hachée pour en masquer toute la surface des soles; cette opération terminée, vous les placez sur la feuille grassement beurrée de la poissonnière à soles précitée; joignez-y une demi-bouteille de vin de Champagne, une demi-livre de beurre frais, un peu de sel, de poivre et de muscade râpée; faites partir l'ébullition sur un fourneau ardent; ensuite ayez soin de la régler douce et sans interruption; toutes les dix minutes arrosez le poisson avec sa cuisson; vous devez mettre un peu de feu sur le couvercle; une demi-heure après, vous dressez les soles sur leur plat et les mettez à l'étuve; dégraissez ensuite le fond, que vous faites réduire en demi-glace

dont vous mettez les deux tiers dans la sauce indiquée à la régence (Voir chapitre VI, quatrième partie.), dans laquelle vous mettez quatre onces de beurre d'Isigny, et les truffes de ladite sauce (Voyez, chapitre XII, garniture de truffes à la régence.), avec les deux tiers de laquelle vous masquez les soles que vous garnissez autour d'un cordon de laitances de carpes bien blanches et préparées de la manière accoutumée ; servez le reste de la sauce dans une saucière à part.

Observation.

Les soles servies selon les procédés précités sont dignes de paraître sur la table de nos Apicius du jour. Je les servis pour la première fois chez madame la princesse de B*** à Paris.

GROSSE PIÈCE DE SOLES A LA LONDONDERRY.

Après voir préparé et mariné deux grosses soles comme de coutume (Voir la première grosse pièce de ce chapitre.), vous les retirez de leur assaisonnement une heure après qu'elles y ont été mises, les essuyez et les masquez entièrement d'un pouce d'épaisseur de farce à quenelles de merlans au beurre d'écrevisses (Voir la première partie de cet ouvrage.); vous la rendez lisse avec la lame d'un couteau que vous trempez dans un peu d'eau tiède; placez ensuite les soles avec précaution sur la feuille grassement beurrée de la poissonnière à soles dans laquelle vous les mettez ; ajoutez une demi-bouteille de vin blanc de Sauterne, une demi-livre de beurre

frais, un peu de sel, de poivre et de muscade râpée; faites partir l'ébullition à grand feu; arrosez les soles avec leur cuisson; placez-les sur un feu doux, afin qu'elles ne fassent que mijoter pendant trois quarts d'heure; mettez un peu de feu dessus et arrosez le poisson de dix minutes en dix minutes; après quoi vous les dressez sur leur plat; faites réduire la cuisson sur un fourneau ardent après avoir retiré le dégraissis; ajoutez-en la moitié dans le ragoût indiqué au suprême, en y mêlant quatre onces de beurre frais; masquez les soles avec les deux tiers, et servez le reste dans une saucière avec le poisson.

La première fois que j'ai servi cette grosse pièce, ce fut à Vienne chez le marquis de Londonderry.

GROSSE PIÈCE DE SOLES A LA GENLIS.

Après avoir préparé et mariné pendant une heure deux grosses soles ainsi que nous l'avons démontré au premier article de ce chapitre, vous les retirez de l'assaisonnement, les essuyez, enlevez les deux filets de dessus, et retirez l'arète en conservant la chair intacte, c'est-à-dire que les deux filets doivent tenir ensemble; vous les placez dans leur entier sur un grand couvercle de casserole, puis vous les masquez entièrement de six lignes d'épaisseur de farce à quenelles d'éperlans (Voir la première partie de cet ouvrage.); vous placez sur la farce les deux filets en donnant à la sole sa forme primitive; ensuite vous la masquez encore de six lignes d'épaisseur de farce à quenelles, que vous lissez avec la lame d'un couteau trempée dans de l'eau tiède. Cette opération terminée,

vous placez les deux soles sur la feuille grassement beurrée de la poissonnière à soles, dans laquelle vous les mettez en y joignant une demi-bouteille de vin de Chablis très bon ; puis une demi-livre de beurre frais, un peu de sel, de poivre et de muscade râpée ; placez les soles sur un fourneau ardent ; dès que l'ébullition a lieu, ayez soin qu'elle devienne douce et réglée ; toutes les dix minutes il faut arroser les soles avec leur cuisson. Après vingt-cinq à trente minutes d'ébullition, vous les égouttez et les masquez entièrement avec de la béchamel bien réduite ; puis vous les replacez dans la cuisson, les remettez feu dessus et dessous, afin que la béchamel se colore légèrement ; après quoi vous égouttez les soles, les dressez avec soin sur le plat et les passez dans l'étuve ; dégraissez le fond de la cuisson et faites-le réduire à grand feu en demi-glace, dont vous mettez la moitié dans la sauce indiquée à la béchamel aux champignons (Voir le chapitre v de la quatrième partie.), avec quatre onces de beurre frais ; versez-en les deux tiers autour des soles ; servez de suite en mettant le reste de la sauce dans une saucière à part.

GROSSE PIÈCE DE SOLES FARCIES ET GLACÉES AU FOUR.

Préparez et marinez deux grosses soles selon les procédés contenus dans le premier article de ce chapitre ; puis vous les garnissez de farce ainsi que nous l'avons démontré ci-dessus ; placez-les ensuite sur la feuille grassement beurrée de la poissonnière à soles,

dans laquelle vous les mettez ; versez autour des soles une demi-bouteille de bon vin blanc, une demi-livre de beurre frais, un peu de sel, de poivre et de muscade râpée ; faites partir l'ébullition sur un feu ardent ; arrosez les soles de leur cuisson ; mettez-les dans un four doux, ou bien feu dessus et dessous, afin qu'elles ne fassent que mijoter ; toutes les dix minutes vous arrosez le poisson en observant que l'ébullition soit douce et suivie ; quarante-cinq minutes après, vous faites réduire à glace le fond des soles que vous avez dégraissé avec soin, puis vous en masquez la surface du poisson, le remettez au four cinq minutes, afin que la glace se sèche, le glacez de nouveau, et dressez les soles sur le plat, que vous avez garni d'une sauce indiquée hollandaise au suprême (Voir chapitre v, quatrième partie, *Traité des petites sauces.*), en y additionnant la moitié de la glace et quatre onces de beurre frais ; servez les soles, et une partie de la sauce dans une saucière à part.

GROSSE PIÈCE DE SOLES A LA POLONAISE.

Vous préparez et marinez deux grosses soles selon les procédés accoutumés (Voir les soles frites à la Colbert.) ; levez les deux filets de dessus l'arète que vous retirez ensuite de chaque sole ; puis vous les garnissez de farce de merlans au beurre d'anchois à peine sensible (Voir la première partie.), de six lignes d'épaisseur ; replacez les filets et les masquez de farce que vous lissez comme de coutume : placez vos soles sur la feuille grassement beurrée de la poisson-

nière, dans laquelle vous les mettez ; versez autour du poisson une demi-bouteille de vin du Rhin, une demi-livre de beurre, un peu de sel, de poivre et de muscade râpée ; faites cuire vos soles à feu doux pendant quarante-cinq minutes, en ayant soin de les arroser de temps en temps ; ensuite vous dégraissez le fond, que vous faites réduire en glace avec laquelle vous masquez les soles ; vous les remettez au feu pour sécher la glace ; ensuite vous les dressez sur le plat, les glacez de rechef, et placez dessus avec goût une grande palmette de filets de soles Conti aux truffes, préparés à cet effet et sautés au beurre ; versez autour des soles la sauce indiquée à la régence, dans laquelle vous ajoutez la moitié de la glace et quatre onces de beurre fraïs ; servez un tiers de ladite sauce à part dans une saucière.

GROSSE PIÈCE DE SOLES A LA CALCUTTA.

Après avoir préparé et mariné pendant une heure deux grosses soles selon la règle (Voir le premier article de ce chapitre.), vous les égouttez, les essuyez, levez les filets de dessus chaque sole, en retirez les arètes, et les garnissez de six lignes d'épaisseur de farce à quenelles de merlans, dans laquelle vous additionnez une petite infusion de safran, afin de la colorer d'un beau jaune ; puis vous y joignez une pincée de poivre de Caïenne ; masquez ensuite les soles de la même épaisseur de farce ; faites-les cuire à l'eau de sel légère, en observant qu'elles ne doivent que mijoter pendant quarante-cinq minutes ; puis vous les égouttez en les enlevant avec la feuille, les dressez

sur le plat et les masquez ensuite avec les deux tiers de la sauce indiquée karic à l'indienne, dans laquelle vous ajoutez quatre onces de beurre fin et quatre maniveaux de champignons; servez de suite, avec le reste de la sauce à part dans une saucière.

Observation.

Les soles ainsi préparées conviennent aux Indiens et aux Américains qui sont sur le continent.

GROSSE PIÈCE DE SOLES FARCIES AU GRATIN.

Préparez et marinez deux grosses soles ainsi qu'il est indiqué pour les soles frites à la Colbert (Voir cet article, en tête de ce chapitre.); puis vous les masquez d'un pouce d'épaisseur de farce à quenelles de merlans, et les faites cuire comme de coutume, avec une demi-bouteille de vin de Chablis, huit onces de beurre fin, un peu de sel, de poivre et de muscade râpée; faites-les mijoter quarante minutes en les arrosant par intervalles; masquez-les avec de la chapelure très fine que vous imbibez ensuite de beurre tiède; remettez-les mijoter cinq minutes, feu dessus et dessous, et dressez-les avec soin sur le plat; faites réduire de moitié la cuisson, que vous mêlez dans une sauce italienne blanche, dont vous servez un tiers dans une saucière.

GROSSE PIÈCE DE SOLES A LA POMPADOUR.

Préparez, marinez, farcissez et faites cuire vos soles selon l'analyse décrite ci-dessus, et vingt-cinq

minutes après vous les égouttez et les masquez avec une sauce anglaise (quatre onces de beurre tiède mêlé avec cinq jaunes d'œuf, un peu de sel, de poivre et de muscade), sur laquelle vous semez de la mie de pain très fine mêlée avec un peu de Parmesan râpé; vous l'appuyez avec la lame du couteau, et l'arrosez avec un peu de beurre tiède; mettez les soles dans le four, ou bien du feu ardent sur le couvercle, afin de faire prendre couleur à la surface des soles que vous dressez sur le plat; ensuite vous dégraissez et faites réduire la cuisson en demi-glace, dont vous mettez la moitié ainsi que quatre onces de beurre frais dans la sauce indiquée à la parisienne (Voyez le sixième chapitre, troisième partie, *Traité des petites sauces.*); versez les deux tiers de cette sauce autour des soles, et servez le reste dans une saucière à part.

GROSSE PIÈCE DE SOLES EN MATELOTTE NORMANDE.

Après avoir préparé et mariné deux grosses soles selon la règle, vous en retirez l'assaisonnement, puis les filets de dessus et l'arète, et mettez en place une maître-d'hôtel de quatre onces de beurre frais; les deux soles étant préparées ainsi, et placées sur la feuille de la poissonnière, dans laquelle vous les mettez, vous versez dessus une demi-bouteille de vin blanc; faites partir l'ébullition; arrosez le poisson avec sa cuisson; semez dessus un peu de sel, de poivre, de muscade râpée et le jus d'un citron; faites-les mijoter feu dessus et dessous; arrosez les soles de temps en temps, et trente-cinq minutes après, dres-

sez-les sur le plat ; réduisez le fond sur un feu ardent ; puis vous le passez dans le tamis de soie et l'égouttez dans le ragoût indiqué à la normande (Voir le treizième chapitre, quatrième partie, *Traité des ragoûts*.) ; masquez les soles avec les deux tiers; placez autour quatorze croûtons de mie de pain un peu épais et de quinze lignes de diamètre, passés blonds dans le beurre, et glacés ensuite ; servez la grosse pièce avec le reste du ragoût dans une saucière à part.

GROSSE PIÈCE DE SOLES EN MATELOTTE A LA ROUENNAISE.

Préparez de tout point vos deux soles ainsi qu'il est démontré ci-dessus ; puis vous les dressez et les masquez avec le ragoût indiqué dans le chapitre XII de la quatrième partie ; vous y joignez le fond des soles après l'avoir dégraissé et fait réduire en demi-glace ; placez autour douze croûtons semblables à ceux précités, et servez la grosse pièce avec le reste du ragoût dans une saucière à part.

GROSSE PIÈCE DE SOLES EN MATELOTTE A LA PARISIENNE.

Après avoir préparé, mariné, farci et fait cuire deux grosses soles, ainsi que nous l'avons démontré pour servir les soles à la Genlis, vous les dressez, et faites réduire à demi-glace la cuisson, que vous avez parfaitement dégraissée ; puis vous en joignez la moitié dans le ragoût maigre indiqué matelotte

au vin de Champagne (Voir chapitre XIII, quatrième partie.); puis vous mêlez quatre onces de beurre frais, un peu de poivre, de muscade râpée et le jus d'un citron; vous en masquez les soles avec les deux tiers; garnissez le tour de grosses écrevisses glacées, sur lesquelles vous placez à cheval un filet de soles Conti aux truffes, et préparé comme ceux de volaille qui sont placés sur les œufs des casseroles au riz. Servez la grosse pièce, et dans une saucière à part le reste du ragoût.

GROSSE PIÈCE DE SOLES GRILLÉES A LA MARÉCHAL.

Préparez, marinez et faites frire deux grosses soles ainsi qu'il est indiqué pour la préparation des soles à la Colbert; lorsqu'elles sont froides, vous les parez légèrement, puis vous les masquez avec quatre onces de beurre tiède mêlé avec un peu de sel et six jaunes d'œuf que vous passez par l'étamine; placez les soles sur de la mie de pain très fine mêlée avec un peu de Parmesan râpé; appuyez-la sur les soles en leur donnant une belle forme; ajoutez dessus un peu de beurre fondu; vingt minutes avant de les servir, vous les placez sur un gril frotté avec un linge huilé; mettez-les sur un feu très doux, observez que la couleur soit blonde, retournez le gril sur une grande feuille d'office, et replacez-y les soles, afin de les colorer de l'autre côté; puis vous les dressez sur le plat et les entourez avec la sauce à la Richelieu (Voir chapitre VI, quatrième partie), ou bien avec les sauces à la vénitienne ou à la maître-d'hôtel, et toujours en additionnant dans l'une de ces sau-

ces quatre onces de beurre frais, un peu de glace et un jus de citron.

GROSSE PIÈCE DE SOLES A LA VILLEROY.

Préparez, marinez et faites frire deux grosses soles ainsi qu'il est démontré pour les soles à la Colbert (Voir en tête de ce chapitre.); lorsqu'elles sont froides, vous les parez en retirant toutes les parties colorées; ensuite vous les masquez de glace; un quart d'heure après, vous les couvrez dessus et dessous de sauce à hatelets, (Voir *Traité des petites sauces.*); masquez-les ensuite de mie de pain très fine, appuyez-la avec la lame d'un couteau en donnant une belle forme aux soles, que vous trempez avec soin dans huit œufs battus en omelette; égouttez-les, masquez-les de rechef de mie de pain dans laquelle vous avez joint deux onces de Parmesan râpé; donnez de nouveau une belle tournure aux soles; puis, au moment où vous servez le potage, vous les mettez sur le fond de treillage dans la poêle contenant de la friture chaude à point (Voyez premier article de ce chapitre.); dès qu'elles ont acquis une belle couleur, vous les égouttez et les dressez sur une serviette pliée avec soin et posée sur le plat; servez avec les soles la sauce indiquée à la ravigotte printanière, ou bien la sauce et le ragoût aux moules et aux crevettes.

GROSSE PIÈCE DE SOLES A LA GERMANIQUE.

Après avoir préparé deux grosses soles de la manière accoutumée (Voir le premier article de ce

chapitre.) vous semez dessus et dessous un peu de sel blanc; une heure après, vous les lavez à plusieurs eaux; égouttez et essuyez-les; puis vous les placez sur la feuille grassement beurrée de la poissonnière à soles; maintenant vous semez dessus un peu de poivre et de muscade râpée, et les masquez de lames de citrons épépinés, sur lesquelles vous placez çà et là les fragments de trois échalotes émincées, ainsi que deux grosses racines de persil ratissées et coupées en petits filets semblables à ceux destinés pour la julienne; semez dessus quelques grains de gros poivre blanc, couvrez la poissonnière, et placez-la à feu modéré dessus et dessous. Vingt-cinq à trente minutes après, vous observez si les soles sont fermes au toucher; alors elles sont cuites. Dressez-les sur une serviette artistement pliée et placée sur le plat; retirez les fragments d'échalotes et une partie des racines de persil; mettez-les dans une petite casserole; versez ensuite deux cuillerées à ragoût de consommé bouillant sur la feuille, afin d'en extraire l'essence du poisson, de même sur le fond de la poissonnière; reversez-le dans la petite casserole, faites-le bouillir avec l'échalote et les racines de persil, puis vous passez cette essence à l'étamine et la servez dans une grande saucière.

Observation.

Ces soles se servent froides, ou tièdes au plus, ainsi que la sauce.

GROSSE PIÈCE DE SOLES A LA VIENNOISE.

Préparez de tout point deux grosses soles ainsi qu'il est démontré ci-dessus, puis vous les cuisez avec les mêmes soins, en retirez toute la chair du citron, l'échalote et la racine de persil; mettez-en la moitié dans une petite casserole; ensuite vous dressez les soles sur le plat, les mettez à l'étuve; versez deux grandes cuillerées à ragoût de consommé sur la feuille et dans la poissonnière, afin d'en extraire l'essence de soles; versez-le dans la petite casserole; faites ébullitionner en y mêlant quatre onces de beurre frais mêlé avec une cuillerée à bouche de farine; la sauce étant liée, vous y joignez une pointe de muscade râpée et un peu de glace, puis vous la passez à l'étamine et la mêlez ensuite avec la sauce hollandaise au suprême préparée pour entrée, telle qu'elle est indiquée chapitre v, quatrième partie; ajoutez-y une cuillerée à bouche de persil haché et blanchi; masquez les soles avec les deux tiers, et servez le reste dans une saucière à part en même temps que la grosse pièce.

GROSSE PIÈCE DE SOLES A LA HONGROISE.

Après avoir préparé et fait cuire deux grosses soles selon l'analyse décrite pour la préparation des soles à la germanique, vous en retirez tout l'assaisonnement, les dressez sur le plat; mettez ensuite dans la poissonnière une cuillerée à ragoût de consommé en ébullition pour en extraire l'essence de poisson;

faites-la réduire à grand feu en demi-glace, passez-la à l'étamine dans une petite casserole contenant la sauce indiquée au brochet au vin du Rhin (chapitre VI, quatrième partie, *Traité des petites sauces*), dans laquelle vous ajoutez la noix de six douzaines d'huîtres préparées comme de coutume, quarante petits champignons avec leurs fonds, quatre onces de beurre frais et une pointe de muscade râpée; ce ragoût ne doit plus bouillir, parce que les huîtres durciraient et perdraient leur délicatesse; masquez les soles avec les deux tiers de ce ragoût, versez le reste dans une saucière, et servez de suite.

GROSSE PIÈCE DE SOLES GRILLÉES AU SUPRÊME.

Après avoir préparé et mariné (ajoutez dans la marinade un demi-verre d'huile d'Aix) deux grosses soles selon les procédés décrits pour le premier article de ce chapitre, vous les égouttez de l'assaisonnement, les huilez bien parfaitement et les placez sur un gril frotté d'huile; placez-les sur un feu modéré et soutenu. Une demi-heure avant de servir, lorsqu'elles ont acquis une couleur blonde, vous les retournez comme de coutume, les replacez sur le gril pour donner couleur des deux côtés. Une bonne demi-heure de cuisson suffit lorsque l'âtre est garni de cendres très chaudes et de deux pouces d'épaisseur au moins.

Lorsque les soles sont cuites à point, vous les dressez sur le plat, et versez dessus le ragoût maigre au suprême (Voyez le chapitre XII, quatrième partie, *Traité des ragoûts.*); servez une partie du ra-

goût dans une saucière à part, en même temps que la grosse pièce.

GROSSE PIÈCE DE SOLES A L'ANGLAISE.

Après avoir habillé et retiré la peau comme de coutume à deux grosses soles (Voir le premier article de ce chapitre.), vous les faites dégorger à l'eau fraîche, et trente-cinq minutes avant le moment de servir, vous les faites cuire à l'eau bouillante, et y mêlez le sel nécessaire pour assaisonner les soles pendant leur cuisson; ensuite vous les égouttez, les dressez sur une serviette artistement pliée et posée sur le plat; placez autour un cordon de pommes de terre cuites à l'eau de sel et tournées en grosses olives; puis vous ajoutez quatre groupes de feuilles de persil, et servez avec les soles la sauce indiquée aux homards (Voir chapitre v, quatrième partie, *Traité des petites sauces.*), dans laquelle vous avez ajouté un peu de glace, de beurre, de poivre, de sel, de muscade râpée et le jus d'un citron; servez-en deux saucières.

GROSSE PIÈCE DE SOLES A LA HOLLANDAISE.

Préparez et faites cuire à l'eau de sel deux grosses soles, ainsi qu'il est démontré ci-dessus; puis vous les dressez de la même manière, et servez dans une saucière dix onces de beurre frais tiède seulement, dans lequel vous avez additionné du sel, du poivre, de la muscade râpée et le jus d'un citron.

GROSSE PIÈCE DE SOLES A LA VÉNITIENNE.

Après avoir vidé et dépouillé deux grosses soles de la manière accoutumée (Voir le premier article de ce chapitre.), vous les faites cuire à l'eau de sel, ainsi que nous l'avons indiqué pour les soles à l'anglaise; vous les égouttez, les dressez sur le plat, puis vous les masquez avec la sauce indiquée à la vénitienne, dans laquelle vous ajoutez de la glace, du beurre frais, un peu de sel, de poivre, de muscade râpée et de vinaigre à l'estragon; puis les filets d'une moyenne anguille sautée en escalopes, vingt-quatre champignons et vingt-quatre queues d'écrevisses; masquez les soles avec ce ragoût, et garnissez-les autour de filets de soles à la Horly; servez le tiers du ragoût à part dans une saucière.

GROSSE PIÈCE DE SOLES A LA PARISIENNE.

Préparez et faites cuire de la manière accoutumée (Voir soles à l'anglaise.) deux grosses soles; puis vous les dressez sur le plat, et les masquez ensuite avec le ragoût indiqué à la parisienne (Voir douzième chapitre, troisième partie.); garnissez-les autour de filets de merlans panés à l'anglaise et frits de belle couleur; servez une partie du ragoût dans une saucière à part.

GROSSE PIÈCE DE SOLES A LA MARINIÈRE.

Préparez comme de coutume (Voir le premier ar-

ticle de ce chapitre.) deux grosses soles; puis vous les faites cuire à l'eau de sel, les égouttez, les dressez, et les masquez avec le ragoût indiqué à la marinière (Voir à cet effet le chapitre XII de la quatrième partie.) et les garnissez autour de laitances de carpes ; le tiers du ragoût doit être servi à part dans une saucière.

GROSSE PIÈCE DE SOLES A LA GÉNOISE.

Après avoir préparé et fait cuire deux grosses soles selon la règle (Voir soles à l'anglaise), vous les égouttez, les dressez, et les masquez avec le ragoût indiqué à la génoise (Voir le chapitre XII, quatrième partie.), dans laquelle vous additionnez un peu de glace, de beurre, de poivre et de muscade râpée ; puis vous entourez les soles de gros champignons tournés et bien blancs, et vous servez une partie du ragoût dans une saucière à part.

GROSSE PIÈCE DE SOLES A LA SOUBISE.

Vos deux grosses soles étant préparées et cuites à l'eau de sel, comme de coutume (Voir soles à l'anglaise.), vous les égouttez, les dressez, et les masquez du ragoût indiqué à la Soubise (Voir le chapitre XII, quatrième partie.), dans lequel vous avez joint un peu de glace et de beurre frais ; puis vous garnissez le tour des soles d'éperlans cuits à l'eau de sel ; servez à part une partie du ragoût dans une saucière.

GROSSE PIÈCE DE SOLES A LA PROVENÇALE.

Préparez et faites cuire de la manière accoutumée

(Voir soles à l'anglaise.) deux grosses soles ; étant près de servir, vous les égouttez, les dressez et les masquez avec le ragoût indiqué à la provençale (chapitre XII, quatrième partie); garnissez ensuite les soles d'un cordon de laitances de maquereaux frites à la Horly ; servez une partie du ragoût dans une saucière à part.

Observation.

Je finis ici la série des grosses pièces de soles, que j'aurais pu augmenter de beaucoup ; mais il me suffira d'indiquer à mes confrères que les soles cuites à l'eau de sel doivent se servir avec toutes les sauces au beurre contenues dans le neuvième chapitre de la quatrième partie, en leur faisant prendre le nom de la sauce que l'on servira avec, ainsi que je l'ai déjà indiqué dans les chapitres précédents.





CHAPITRE X.

TRAITÉ DES GROSSES PIÈCES DE MERLANS.

SOMMAIRE.

Grosse pièce de merlans à la Colbert ; idem à l'écossaise ; idem à la Mongoffier ; idem à la Périgord ; idem à la Genlis ; idem farcis et glacés au four ; idem farcis au gratin ; idem à la Pompadour ; idem à la Villeroy ; idem à la maréchal ; idem à la germanique ; idem aux fines herbes ; idem à la maître-d'hôtel.

REMARQUES ET OBSERVATIONS.

Le merlan est un poisson de mer ; il côtoie ordinairement le rivage pour s'y nourrir des petits poissons qu'il rencontre sur son passage. On le pêche avec abondance sur les côtes de France ; ceux que l'on prend dans la Méditerran-

née sont plus gros et de meilleur goût ; les plus délicats se pêchent dans la mer.

Ce poisson paraît dans nos marchés vers le mois de décembre, et il commence à maigrir sensiblement vers la fin de février. Quoique le merlan soit commun, il n'en est pas moins très estimé ; la chair en est blanche, feuilletée, d'un goût agréable et d'une délicatesse exquise ; elle est salutaire, et nourrit légèrement : aussi convient-elle aux malades et aux convalescents ; la digestion en étant très facile, elle convient à toutes sortes d'âge et de tempérament. On a vu des personnes en manger jusqu'à satiété, et ne point éprouver la moindre indisposition.

La fraîcheur de ce poisson se reconnaît à l'éclat argenté de son écaille ; l'œil en est grand, et d'une teinte rosée ; l'ouïe est de même ; la chair en est ferme au toucher. Il faut choisir le merlan bien frais : il doit être court et rond du corps. Ce poisson étant extrêmement délicat, il se gâte promptement : c'est pourquoi sa brillante physionomie doit seule décider en sa faveur.

GROSSE PIÈCE DE MERLANS A LA COLBERT.

Après avoir fait choix de cinq gros merlans, vous les écaillez, et les videz par l'ouïe, que vous retirez également ; puis vous les lavez, les égouttez, et remettez le foie dans l'intérieur ; essuyez-les, et faites-les mariner dans l'assaisonnement décrit pour les soles à la Colbert ; puis vous les panez et les faites frire selon les mêmes procédés ; lorsqu'ils sont de belle couleur, vous les égouttez, et les dressez sur le

plat contenant une maître-d'hôtel marquée selon la règle avec une demi-livre de beurre frais; vous devez en servir le tiers (fondu) dans une saucière à part.

GROSSE PIÈCE DE MERLANS A L'ÉCOSSAISE.

Après avoir habillé vos merlans comme de coutume, vous les marinez, les farcissez, les faites frire et les servez selon l'analyse décrite pour les soles à l'écossaise. (Voir le chapitre précédent.)

GROSSE PIÈCE DE MERLANS A LA MONGOFFIER.

Après avoir habillé, lavé et égoutté cinq gros merlans, vous les garnissez de farce à quenelles de merlans (Voir la première partie.); puis vous les masquez également de six lignes d'épaisseur de la même farce; après quoi vous terminez l'opération selon les procédés décrits pour les soles à la Mongoffier. (Voyez le chapitre précédent.)

GROSSE PIÈCE DE MERLANS A LA PÉRIGORD.

Videz, écaillez, lavez et égouttez cinq gros merlans comme de coutume; puis vous les garnissez de farce à quenelles de merlans, les cuisez, les servez et les saucez selon l'analyse que nous avons donnée pour la préparation des soles à la Périgord. (Voyez cet article au chapitre précédent.)

GROSSE PIÈCE DE MERLANS A LA GENLIS.

Habillez cinq gros merlans de la manière accoutumée, puis vous les farcissez, les cuisez, les saucez et les servez selon les procédés décrits pour la préparation des soles à la Genlis. (Voir cet article dans le chapitre précédent.)

GROSSE PIÈCE DE MERLANS FARCIS ET GLACÉS AU FOUR.

Après avoir préparé cinq gros merlans comme de coutume, vous les garnissez de farce à quenelles en suivant les procédés analysés pour les soles farcies et glacées au four; puis vous les cuisez et les servez ainsi qu'il est démontré pour lesdites soles. (Voir le chapitre précédent.)

GROSSE PIÈCE DE MERLANS FARCIS AU GRATIN.

A l'égard de cette grosse pièce, vous préparez et servez cinq gros merlans en procédant selon les détails décrits pour la préparation des soles farcies au gratin. (Voir le précédent chapitre.)

GROSSE PIÈCE DE MERLANS A LA POMPADOUR.

Vous préparez, cuisez et servez cinq gros merlans, en suivant de tout point l'analyse décrite pour les soles indiquées à la Pompadour. (Voyez le chapitre précédent.)

GROSSE PIÈCE DE MERLANS A LA VILLEROY.

Voyez dans le chapitre précédent la préparation des soles à la Villeroy, et procédez de même pour servir cinq gros merlans pour grosse pièce.

GROSSE PIÈCE DE MERLANS A LA MARÉCHAL.

Après avoir habillé, lavé et égoutté cinq gros merlans, vous les préparez et servez ainsi que nous l'avons analysé pour servir les soles à la maréchal. (Voir le précédent chapitre.)

GROSSE PIÈCE DE MERLANS A LA GERMANIQUE.

Préparez, cuisez et servez cinq gros merlans, en suivant les procédés décrits pour les soles indiquées à la germanique. (Voyez cet article dans le précédent chapitre.)

Observation.

Pour servir les merlans à la polonaise, à la Calcutta, idem grillés au suprême, idem à la viennoise, idem à la hongroise, idem en matelotte normande, idem à la rouennaise et à la parisienne, il suffira d'employer les procédés que nous avons indiqués pour les soles décrites sous les mêmes dénominations.

GROSSE PIÈCE DE MERLANS AUX FINES HERBES.

Habillez, lavez et égouttez cinq gros merlans; puis

vous en garnissez l'intérieur de farce à quenelles de merlans, et les placez sur la feuille grassement beurrée de la poissonnière à soles, ensuite vous les masquez avec huit onces de beurre frais dans lesquelles vous avez ajouté du sel, du poivre et de la muscade râpée en suffisante quantité pour que l'assaisonnement soit de bon goût; puis vous joignez deux maniveaux hachés, deux cuillerées à bouche de persil et une petite pointe d'échalote hachée et blanchie, puis le jus d'un citron, et un verre de vin blanc de Chablis. Une demi-heure avant le moment de servir, faites partir l'ébullition, arrosez le poisson avec son assaisonnement et le laissez mijoter feu dessus et dessous pendant vingt-cinq minutes, en ayant soin de l'arroser deux ou trois fois pendant sa cuisson; étant près de servir, vous les égouttez en enlevant la feuille de la poissonnière, puis vous les dressez avec soin sur le plat, et versez le fond sur les merlans, que vous servez.

GROSSE PIÈCE DE MERLANS A LA MAITRE-D'HOTEL.

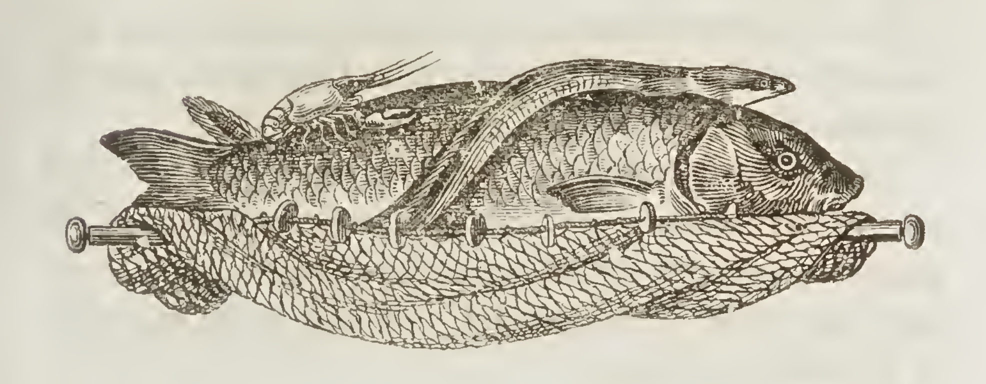
Vous préparez cinq gros merlans comme de coutume; puis, après les avoir garnis de farce à quenelles de poisson, vous les mettez dans la poissonnière à soles, les masquez avec une demi-livre de beurre d'Isigny, fondu seulement, dans lequel vous avez ajouté trois cuillerées à bouche de persil haché, le jus de deux citrons, du sel, du poivre ce qu'il en faut pour donner un bon assaisonnement au poisson; après cela vous les cuisez feu dessus et dessous, en les

arrosant deux ou trois fois avec la maître-d'hôtel; laissez-les mijoter vingt-cinq minutes, puis vous dressez les merlans avec précaution ; versez dessus la maître-d'hôtel, et servez, en les garnissant autour de petites pommes de terre cuites à l'eau de sel et tournées en olives.

Observation.

On sert également les soles aux fines herbes et à la maître-d'hôtel, en suivant les détails décrits ci-dessus. Pour servir des grosses pièces de merlans cuits à l'eau de sel, vous suivrez exactement l'analyse donnée pour la préparation des soles à l'anglaise, à la hollandaise, à la vénitienne, à la parisienne, à la marinière, à la génoise, à la Soubise et à la provençale; les sauces seulement en font la différence.





CHAPITRE XI.

TRAITÉ DES GROSSES PIÈCES DE CARLET ET DE FLETS.

REMARQUES ET OBSERVATIONS.

Le carlet est un poisson de mer ainsi que le flet; ces deux poissons se ressemblent beaucoup. Le carlet est plus grand (il nous en arrive à Paris qui ont jusqu'à près de deux pieds de longueur) et plus estimé que le flet; sa peau est marquetée de taches rougeâtres qui sont plus petites chez le flet; la peau de celui-ci a une teinte ardoi-

sée que le carlet n'a point, étant d'une couleur tirant sur le roux grisâtre. Ces deux poissons ont la chair blanche également. Celle du carlet est d'un goût plus relevé; elle donne un aliment sain et substantiel, de facile digestion, et convenant à toutes sortes d'âge et de tempérament.

Les meilleurs carlets nous viennent de l'Océan. Les mois de mai et juin sont les plus favorables pour ce poisson; il est alors plus gras et plus délicat.

On doit choisir ceux qui sont bien épais, ce qui les constitue bien faits. On reconnaît la fraîcheur du poisson, ainsi que nous l'avons déjà observé, à la teinte rosée de l'ouïe, à la vivacité de l'œil, et au toucher, si la chair est ferme.

GROSSE PIÈCE DE CARLET FARCI A LA BOURGEOISE.

Après avoir vidé, écaillé, ébarbé, lavé et égoutté un gros carlet, vous le faites mariner en semant dessus du sel blanc, du poivre et de la muscade râpée, puis le jus d'un citron, un gros oignon coupé en anneaux, quelques branches de persil et quelques fragments de laurier et de thym; ensuite vous émincez un gros oignon, et le faites légèrement roussir dans quatre onces de beurre fin; puis vous y mêlez une grande cuillerée de bouillon, et le faites mijoter doucement, afin de cuire et réduire l'oignon; ajoutez quatre onces de la mie d'un pain tendre que vous avez fait imbiber dans du lait ou dans du bouillon; desséchez-la pendant quelques minutes sur un feu doux, après quoi vous la broyez dans le mortier en y mêlant quatre jaunes d'œuf, un peu de sel, de

poivre, de muscade râpée, et quelques cuillerées de lait, afin de rendre cette espèce de farce délicate ; joignez-y deux cuillerées à bouche de persil haché ; le tout étant bien mêlé, vous retirez le carlet de son assaisonnement, vous le masquez avec cette farce du côté blanc, en lui donnant la même épaisseur de la tête à la queue du poisson, que vous placez sur la feuille de la poissonnière, dans laquelle vous le mettez ; puis vous le faites cuire avec quatre onces de beurre frais, et une demi-bouteille de vin blanc, en ayant soin de l'arroser de temps en temps avec la cuisson ; après trois quarts d'heure d'une légère ébullition, vous servez le poisson en versant dessus sa cuisson.

La présentation de ce carlet, ainsi garni d'une farce qui n'a presque rien coûté, et qui est promptement faite, méritera des compliments au cuisinier, parce que ce poisson cuit avec soin, et garni à la surface, a bonne mine et bon goût.

Observation.

Les gros carlets, pendant les mois de mai et juin, peuvent être servis selon les différents procédés décrits pour la préparation des soles, contenus dans le chapitre IX : c'est pourquoi nous ne donnerons pas de plus longs détails sur le carlet ; Le flet se sert de même que le carlet et les soles. Cependant ces sortes de poissons ne sont point servis dans les maisons opulentes ; mais ils doivent paraître sur les tables du second ordre. Etant préparées avec soin, ces sortes de grosses pièces ne sont point à dédaigner, puis-

qu'elles donnent un aliment sain et de facile digestion.

A l'égard de la limande, qui a tant d'analogie avec le flet et le carlet, nous n'en parlerons qu'au *Traité des entrées;* néanmoins, quand elles sont d'une grandeur extraordinaire, on pourra les servir ainsi qu'il est énoncé pour le carlet.

Maintenant, il me reste à observer à mes confrères que j'ai servi également les grosses pièces de soles qui sont farcies sans les avoir marinées, ainsi que je l'ai décrit dans le chapitre contenant ces grosses pièces. Pour agir ainsi, il faut, après les avoir mises au sel pendant une heure, les laisser un quart d'heure dans l'eau fraîche, les égoutter ensuite; et, après les avoir essuyées, vous les masquez de farce, ou bien vous les farcissez intérieurement, et ensuite vous les couvrez de farce ainsi que je l'ai démontré à la préparation des soles pour servir de grosses pièces: il sera donc essentiel d'agir de même à l'égard du carlet, du flet et des grosses limandes.





CHAPITRE XII.

TRAITÉ DES GROSSES PIÈCES D'ALOSES.

SOMMAIRE.

Grosse pièce d'alose de Seine à la gauloise ; idem à la purée de champignons ; idem à la sauce hollandaise au suprême ; idem à la purée d'oseille ; idem à la Lutèce ; idem à la Soubise ; idem à la bourgeoise ; idem à l'irlandaise ; idem à la bruxelloise ; idem à l'anglaise ; idem à la hollandaise ; idem à la ravigotte printanière.

REMARQUES ET OBSERVATIONS.

L'ALOSE est un poisson de mer qui ressemble assez à la sardine, mais dont la grande dimension n'est point comparable ; elle remonte les rivières à l'approche du printemps ; elle s'y engraisse beaucoup, et sa chair en devient plus délicate et plus savoureuse ;

mais, vers la fin d'avril, elle perd ses bonnes qualités. Il paraît qu'elle s'éloigne de la mer jusqu'à quatre-vingts lieues, pour suivre les bateaux de sel qui remontent les rivières. On pêche l'alose dans la Moselle, la Loire et la Seine. Ces dernières sont les plus estimées, et la pêche en est plus abondante : aussi celles qui nous arrivent à Paris prennent toujours le nom d'*aloses de Seine*. Celles-ci se reconnaissent aisément par l'écaille argentée qui brille dans leur fraîcheur, tandis que celles qui viennent de la Loire ont une teinte grisâtre qui les distingue parfaitement : c'est donc au cuisinier à en faire la différence. L'alose laitée mérite seule de paraître dans nos cuisines. La chair de ce poisson est un aliment substantiel, mais un peu difficile à digérer ; les personnes qui ont l'estomac délicat doivent s'en priver. L'alose de mer est encore de plus mauvaise digestion. Comme la chair de ce poisson se corrompt aisément, il est essentiel de ne l'employer que dans sa fraîcheur, ce qui se reconnaît bien aisément : car alors l'écaille brille d'un éclat argenté, et l'œil ainsi que l'ouïe sont rougeâtres.

Les Indiens estiment beaucoup les œufs de l'alose, et en font un grand trafic.

GROSSE PIÈCE D'ALOSE DE SEINE A LA GAULOISE.

Choisissez la plus grosse des aloses de Seine que vous pourrez trouver à la halle au poisson; ayez soin surtout qu'elle soit d'une grande fraîcheur et laitée; puis vous en retirez les ouïes et la videz par ce même endroit, en ayant soin de ne point abymer

la laitance, que vous débarrassez des fibres sanguines pour la faire dégorger ensuite à l'eau fraîche ainsi que six laitances de carpes. Après avoir écaillé l'alose de la queue à la tête, vous en coupez les nageoires, la lavez parfaitement dans l'intérieur, puis vous l'égouttez, l'essuyez; formez avec la pointe d'un couteau de chaque côté du dos de légères incisions représentant un dessin de fantaisie; ensuite vous semez sur l'alose un peu de sel fin et de poivre, un verre d'huile d'Aix, un oignon coupé en anneaux, une forte pincée de persil en branches et quelques fragments de laurier et de thym; vous frottez de temps en temps l'alose dans cette marinade; deux heures après, et une heure avant le moment du service, vous l'égouttez et garnissez l'intérieur de farce d'anguille dans laquelle vous avez additionné une cuillerée de bonne Soubise; pour maintenir cette farce vous bridez les ouïes selon la règle; ensuite vous frottez un grand gril avec de l'huile, et vous y déposez la grosse pièce; faites griller en suivant les soins et les procédés décrits pour le turbot grillé (Voir le premier chapitre de cette partie.); observez que la couleur soit belle en ménageant la chaleur de la paillasse et en l'écartant à plus de huit pouces autour de l'alose; lorsqu'elle est cuite, vous la dressez sur le plat de grosses pièces, puis vous la masquez avec la sauce indiquée à la française, dans laquelle vous ajoutez vingt-cinq champignons avec leurs fonds, autant de queues d'écrevisses, la noix de six douzaines d'huîtres préparées selon la règle et vingt-quatre petites quenelles de la même farce qui a servi à garnir l'alose; puis vous avez fait cuire les

laitances comme de coutume, vous les égouttez, et les placez sur le poisson en formant trois groupes ; entourez ensuite la grosse pièce de filets d'anguilles à la Horly. Servez dans une saucière une partie du ragoût.

Observation.

J'ai servi pour la première fois cette grosse pièce chez le prince royal P. de Wurtemberg. Comme je servais mon dîner en maître-d'hôtel, je mis sur chaque assiette une petite portion du dos de l'alose, un peu de la farce de l'intérieur, un fragment de laitance et un peu de ragoût, de manière que ce poisson fut accueilli par les convives d'une manière satisfaisante. Cependant l'alose est désagréable à servir par la grande quantité de petites arètes qui se trouvent mêlées dans toutes les parties de sa chair. Aussi ne doit-on employer ce poisson que dans les jours ordinaires d'une grande maison.

GROSSE PIÈCE D'ALOSE DE SEINE A LA PURÉE DE CHAMPIGNONS.

Après avoir préparé et mariné une grosse alose de Seine ainsi qu'il est indiqué ci-dessus, vous la garnissez intérieurement de farce à quenelles de merlans à la purée de champignons, puis vous la faites griller ainsi qu'il est indiqué ci-dessus, et la servez en la masquant avec la purée de champignons. (Voir quatrième partie de la 2e livraison.)

GROSSE PIÈCE D'ALOSE GRILLÉE A LA HOLLANDAISE AU SUPRÊME.

Vous devez préparer et mariner une très grosse alose selon les procédés décrits pour l'alose de Seine à la gauloise; puis, trois quarts d'heure avant le moment de servir, vous la faites griller en suivant les détails indiqués pour l'alose mentionnée ci-dessus; ensuite vous la dressez sur le plat, la masquez avec une bonne sauce hollandaise au suprême, la garnissez d'un cordon de petites pommes de terre cuites à l'eau de sel, et servez une partie de la sauce à part.

GROSSE PIÈCE D'ALOSE DE SEINE A LA PURÉE D'OSEILLE.

Après avoir préparé, mariné, farci et grillé une grosse alose de Seine selon les procédés analysés pour la préparation de l'alose à la gauloise, vous la dressez sur une bonne purée d'oseille (Voir la quatrième partie, *Traité des purées*.); glacez-la dessus, et servez la grosse pièce avec une saucière garnie d'une partie de la purée d'oseille.

GROSSE PIÈCE D'ALOSE DE SEINE FARCIE A LA LUTÈCE.

Habillez, marinez, farcissez et grillez une grosse alose de la manière accoutumée (Voir le premier article de ce chapitre.); puis vous la masquez de la sauce tomate à la parisienne (Voir le chapitre VIII

de la quatrième partie.), en la garnissant ensuite de tomates farcies de la même farce dont vous aurez garni l'alose; vous les aurez fait cuire dans d'excellent consommé en mettant du feu dessus et dessous. Servez à part une saucière garnie.

GROSSE PIÈCE D'ALOSE DE SEINE A LA SOUBISE.

Préparez de tout point une grosse alose de Seine ainsi que je l'ai indiqué dans l'analyse de la première grosse pièce de ce chapitre; puis, après l'avoir dressée sur son plat, vous la masquez avec une bonne Soubise en purée légère, savoureuse et veloutée; garnissez le tour de l'alose d'éperlans en couronne cuits à l'eau de sel; servez avec la grosse pièce une partie de la Soubise dans une saucière.

GROSSE PIÈCE D'ALOSE DE SEINE A LA BOURGEOISE.

Après avoir habillé et mariné une alose de Seine comme de coutume (Voir l'alose de Seine à la gauloise), vous la garnissez avec la farce indiquée pour la préparation du carlet à la bourgeoise; puis vous la grillez avec soin et selon la règle; après l'avoir dressée, vous la masquez d'une sauce à la maître-d'hôtel liée (Voir chapitre IX, quatrième partie.); garnissez le tour de pommes de terre cuites à l'eau de sel.

GROSSE PIÈCE D'ALOSE DE SEINE A L'IRLANDAISE.

Préparez et marinez une grosse alose de la manière accoutumée (Voir le premier article de ce chapitre.);

puis vous garnissez l'intérieur de farce à quenelles de merlans au beurre d'écrevisses ; et, après l'avoir fait griller selon la règle, vous la masquez avec la sauce indiquée au beurre d'écrevisses. (Voyez chapitre IX, quatrième partie).

GROSSE PIÈCE D'ALOSE A LA BRUXELLOISE.

Vous devez préparer une grosse alose de Seine comme de coutume. (Voir le premier article de ce chapitre.) ; puis vous la garnissez de farce à quenelles de merlans, dans laquelle vous devez ajouter un petit beurre d'anchois ; après l'avoir fait griller selon la règle, vous la dressez sur son plat et la masquez de la sauce indiquée à la flamande (Voir le chapitre IX de la quatrième partie.) ; ensuite vous garnissez la grosse pièce de croquettes de pommes de terre frites de belle couleur.

GROSSE PIÈCE D'ALOSE DE SEINE A L'ANGLAISE.

Après avoir habillé la plus belle alose possible, vous la garnissez de farce à quenelles d'éperlans au beurre de homards, la bridez selon l'usage, et la placez dans une poissonnière garnie d'eau bouillante avec assez de sel pour donner du goût au poisson ; après trente à quarante minutes d'une légère ébullition, vous égouttez et dressez l'alose sur son plat, la débridez et la masquez d'une sauce au beurre de homard (Voir le chapitre IX de la quatrième partie.), dans laquelle vous avez additionné sa chair coupée en petits dés ; garnissez la grosse pièce d'un cordon

de pommes de terre ayant la forme de grosses olives et colorées dans le beurre; servez à part une saucière garnie.

GROSSE PIÈCE D'ALOSE DE SEINE A LA HOLLANDAISE.

Préparez de tout point une grosse alose ainsi qu'il est démontré ci-dessus, en la garnissant de farce à quenelles de brochet; puis vous la dressez et la masquez de beurre frais fondu seulement, dans lequel vous avez ajouté du sel, du poivre, de la muscade râpée, et le jus d'un citron pour en former un assaisonnement agréable; ensuite vous garnissez le tour de l'alose de grosses pommes de terre parées en olives et cuites à l'eau de sel.

Servez avec la grosse pièce du beurre dans une saucière à part.

GROSSE PIÈCE D'ALOSE DE SEINE A LA RAVIGOTTE PRINTANIÈRE.

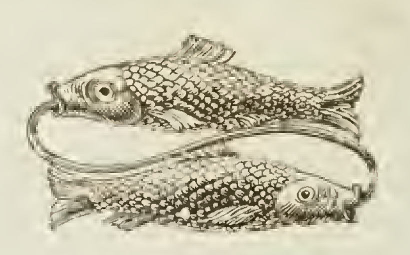
Après avoir préparé et farci (de farce à quenelles de merlans), faites cuire à l'eau de sel une grosse alose selon les procédés démontrés pour la préparation de l'alose à l'anglaise; vous la dressez, la débridez, la masquez de la sauce indiquée à la ravigotte printanière (Voir chapitre IX, quatrième partie.), et la garnissez autour de pommes de terre cuites à l'eau de sel; servez de la sauce à part.

Observation.

Je finis ici la nomenclature des grosses pièces d'a-

loses de Seine, que l'on peut augmenter en les servant grillées ou bouillies (ainsi que je l'ai indiqué dans ce chapitre) avec les sauces à la vénitienne, à la pluche de cerfeuil, au beurre d'ail, idem au beurre à l'essence de truffes, ou à l'essence de champignons, ou à la Waterfish.





CHAPITRE XIII.

TRAITÉ DES GROSSES PIÈCES DE MAQUEREAUX.

SOMMAIRE.

Grosse pièce de maquereaux à la maître-d'hôtel ; idem à la bordelaise ; idem à la provençale ; idem à la ravigotte printanière; idem à la parisienne; idem à la normande; idem à la rouennaise; idem à l'anglaise; idem à la Windsor; idem à la Stewart ; idem à la Lucullus ; idem à la hollandaise ; idem à l'anversoise.

REMARQUES ET OBSERVATIONS.

Le maquereau est un poisson que l'on pêche en grande abondance dans presque toutes les mers ; mais ceux de la Méditerranée sont les plus estimés. On en distingue deux pêches : l'une commence à l'approche de l'hiver, et ne donne

que des poissons petits et sans laitance ; on les nomme sansonnets, et les pêcheurs les appellent les fuyards ; la chair en est de difficile digestion. C'est au printemps que la grande pêche se fait : alors seulement le maquereau a acquis sa grosseur ordinaire ; il est plein d'une laitance délicate et savoureuse, et sa chair est d'un goût exquis, ce qui lui donne une grande vogue dans sa nouveauté.

Ce poisson donne un aliment nourrissant ; cependant, comme la chair est huileuse, elle se digère un peu difficilement. C'est pendant le printemps qu'il est incomparablement meilleur par sa succulence et pour la santé. Les personnes dont l'estomac est débile doivent s'en priver.

Suivant plusieurs auteurs, les maquereaux passent l'hiver au fond des mers, et vers le printemps ils voyagent par troupes, s'approchent des rivages, et se reposent sur des bancs de sable où la pêche en devient très abondante.

Ce poisson est sans écailles ; il a le corps rond, la tête longue et pointue, et la nageoire de la queue apparente ; le dos est marqué d'une raie noire ; les côtés sont bleu-moiré et de couleur changeante.

On reconnaît aisément sa fraîcheur par son brillant et la vivacité de l'œil, tandis que, dans les cas contraires, il prend une teinte terne et verdâtre. Il est essentiel de le choisir gras, plein de laite et éclatant de fraîcheur.

Je me rappelle en avoir pêché dans la Manche, et les avoir vus expirer au sortir de la mer ; alors ce poisson est étonnant par son éclat argenté.

GROSSE PIÈCE DE MAQUEREAUX A LA MAITRE-D'HOTEL.

Choisissez cinq gros maquereaux laités et bien frais; retirez-en les ouïes, videz-les; retirez un petit intestin du milieu du corps avec la pointe du couteau; ratissez-les ensuite légèrement; coupez-en les nageoires et les pointes de la tête; lavez, égouttez et essuyez-les; faites une incision profonde (d'un pouce) sur le dos, à partir de la queue; puis vous les déposez sur un grand plat ovale; semez dessus un peu de sel blanc et de poivre; ajoutez un verre d'huile d'Aix, un oignon coupé en anneaux, et une pincée de persil en feuilles; de temps en temps vous roulez les maquereaux dans cette marinade, et, trente minutes avant de servir, vous frottez un gril avec de l'huile; égouttez les poissons, semez dessus un peu de sel, et les posez sur le gril en laissant un pouce de distance entre chacun d'eux; placez-les sur un feu doux, en ayant soin de le tenir plus large que la dimension du gril; retournez les maquereaux avec soin dès qu'ils ont une belle couleur; remettez un peu de feu, et, dès qu'ils sont de nouveau colorés, vous les placez sur l'ouverture du dos pendant cinq minutes; puis vous les dressez avec soin; entr'ouvrez la chair du dos avec une cuillère, et garnissez-la avec une demi-livre de beurre frais mêlé avec du sel, du poivre, du persil haché, et le jus de deux citrons; servez.

GROSSE PIÈCE DE MAQUEREAUX A LA BORDELAISE.

Après avoir habillé cinq gros maquereaux ainsi qu'il

a été démontré ci-dessus, et retiré la laitance, vous les lavez, égouttez, essuyez, et les garnissez intérieurement avec une farce de merlans préparée selon la règle (Voir la première partie.); ensuite vous les bridez et les roulez sur un grand plat contenant une marinade marquée ainsi qu'il est démontré précédemment; une heure après, vous les égouttez de la marinade et les faites griller de la manière précitée. Il est essentiel de les cuire à feu très modéré, afin que la farce et le dos aient le temps d'être atteints par la cuisson, le dos n'étant pas ouvert par une incision; donnez quarante à quarante-cinq minutes de cuisson, puis vous les dressez et les masquez avec de la sauce béchamel aux champignons. (Voir chapitre v, quatrième partie.) Servez-en une partie dans une saucière à part.

GROSSE PIÈCE DE MAQUEREAUX A LA PROVENÇALE.

Préparez, marinez, farcissez et faites griller cinq gros maquereaux laités selon l'analyse précitée; puis vous les dressez et les masquez avec le ragoût maigre indiqué à la provençale. (Voir chapitre XIII, quatrième partie.) Vous devez en servir une partie dans une saucière à part.

GROSSE PIÈCE DE MAQUEREAUX A LA RAVIGOTTE PRINTANIÈRE.

Préparez de tout point cinq gros maquereaux laités selon les détails décrits pour le premier article de ce chapitre; puis, les ayant fait griller avec soin et

de belle couleur, vous les dressez et les masquez avec la sauce indiquée à la ravigotte printanière. (Voir chapitre v, quatrième partie.) Servez-en une partie dans une saucière à part, et garnissez la grosse pièce de pommes de terre tournées en grosses olives et colorées dans le beurre.

GROSSE PIÈCE DE MAQUEREAUX A LA PARISIENNE.

Habillez, marinez, farcissez de farce à quenelles d'éperlans au beurre d'écrevisses, et faites griller cinq gros maquereaux laités, en suivant les procédés décrits pour la préparation de la première grosse pièce de ce chapitre; puis vous les dressez, et les masquez d'un ragoût indiqué matelotte à la parisienne; garnissez la grosse pièce d'écrevisses glacées; servez une saucière contenant du ragoût de la matelotte.

GROSSE PIÈCE DE MAQUEREAUX A LA NORMANDE.

Après avoir préparé et mariné comme de coutume cinq gros maquereaux laités (Voir le premier article de ce chapitre.), vous ajoutez dans l'intérieur (qui doit contenir les laitances) une maître-d'hôtel pour les garnir autant que possible; ensuite vous emballez chaque maquereau dans une feuille de papier huilé des deux côtés en maintenant les deux extrémités par deux liens de ficelle; quarante minutes avant le moment de servir, vous les faites griller de la manière accoutumée, puis vous les déballez avec précaution, les dressez, et les masquez avec le ragoût indiqué matelote normande (Voir chapitre XIII,

quatrième partie.); garnissez le tour de la grosse pièce de petits croûtons colorés blonds dans le beurre et glacés. Servez du ragoût à part dans une saucière.

GROSSE PIÈCE DE MAQUEREAUX A LA ROUENNAISE.

A l'égard de cette grosse pièce, vous préparez de tout point cinq gros maquereaux laités, en suivant les détails précités; puis vous les dressez, les masquez du ragoût indiqué matelote à la rouennaise. (Voir le *Traité des ragoûts.*) Servez-en une partie dans une saucière à part.

GROSSE PIÈCE DE MAQUEREAUX A L'ANGLAISE.

Habillez selon la règle cinq gros maquereaux laités; fixez les ouïes par deux tours de ficelle; une demi-heure avant le moment du service, vous les faites cuire à l'eau bouillante et suffisamment salée pour donner du goût au poisson; observez que l'ébullition soit douce et réglée; après les avoir égouttés sur une serviette, vous les débridez, les dressez et les masquez avec la garniture de groseilles vertes à maquereaux indiquée dans le chapitre XII de la quatrième partie. Servez à part une sauce au beurre.

GROSSE PIÈCE DE MAQUEREAUX A LA WINDSOR.

Préparez de tout point cinq gros maquereaux laités selon l'analyse précitée; étant cuits à l'eau de sel ainsi que nous l'avons indiqué ci-dessus, vous les égouttez, les dressez, et les masquez avec le ragoût

de laitances de carpes aux huîtres (Voir chapitre XIII, quatrième partie.); puis vous garnissez la grosse pièce d'éperlans en couronne cuits à l'eau de sel.

Servez à part du ragoût dans une saucière.

GROSSE PIÈCE DE MAQUEREAUX A LA STEWART.

Préparez cinq gros maquereaux laités ainsi que nous l'avons décrit pour la grosse pièce de ce poisson dite à l'anglaise; puis vous les faites cuire à l'eau de sel bouillante, les égouttez, les dressez, et les masquez avec le ragoût indiqué aux moules, queues de crevettes et champignons. Garnissez le tour de la grosse pièce de laitances de maquereaux à la Horly.

Servez une partie du ragoût dans une saucière.

GROSSE PIÈCE DE MAQUEREAUX A LA LUCULLUS.

Préparez et faites cuire cinq gros maquereaux selon les procédés décrits pour ceux indiqués à l'anglaise; puis vous les dressez, et les masquez avec le ragoût indiqué de foies de lottes à la Lucullus (Voir chapitre XIII, quatrième partie.); garnissez le tour de la grosse pièce de filets de soles marinés, panés et frits de belle couleur. Servez dans une saucière à part du ragoût précité.

GROSSE PIÈCE DE MAQUEREAUX A LA HOLLANDAISE.

Après avoir préparé et fait cuire cinq gros maquereaux laités, ainsi que nous l'avons démontré précé-

demment, vous les égouttez, les dressez sur une serviette, et les garnissez autour de pommes de terre cuites à l'eau de sel; ajoutez six petits groupes de feuilles de persil; servez deux saucières garnies de beurre frais, fondu seulement, dans lequel vous avez additionné sel, poivre, muscade, et le jus de deux citrons.

GROSSE PIÈCE DE MAQUEREAUX A L'ANVERSOISE.

Préparez selon la règle cinq gros maquereaux laités; puis vous les faites cuire à l'eau de sel bouillante; étant prêt à servir, vous les égouttez, les dressez, et les masquez avec le ragoût indiqué de laitances de maquereaux aux morilles. (Voyez le chapitre XIII, quatrième partie.) Garnissez la grosse pièce de pommes de terre cuites à l'eau de sel.

Observation.

J'ai déjà fait remarquer dans différents chapitres précités qu'il était essentiel de doubler le volume des préparations de ragoûts et de sauces que nous avons indiquées dans tel ou tel chapitre de cette partie, attendu que ces recettes ne sont préparées que pour servir une entrée. Or, je le répète, pour les employer au service des grosses pièces, on devra en doubler le volume, et plus, s'il est nécessaire, selon la grosseur du poisson que l'on devra servir. J'ai pris ce parti afin de ne point répéter, dans l'analyse de ces grosses pièces, une série de détails de sauces et ragoûts qui n'auraient servi qu'à augmenter le volume, sans pour cela rendre l'ouvrage plus instructif. Ensuite mes con-

frères pourront supprimer la farce dont ces poissons sont garnis. Cependant elle est nécessaire afin de donner plus de grâce, de succulence et de délicatesse aux poissons.

On sert également les maquereaux grillés avec les sauces à l'italienne, à la romaine, à la napolitaine, à la sicilienne, à la milanaise, à la florentine, à la piémontaise, et à la portugaise; ces sauces conviennent en général aux personnes du Midi. On peut aussi servir ce poisson avec les sauces au beurre contenues dans le chapitre IX de la quatrième partie.





CHAPITRE XIV.

TRAITÉ DES GROSSES PIÈCES DE ROUGETS D'OCÉAN.

SOMMAIRE.

Grosse pièce de rougets à la maître-d'hôtel; idem à la Richelieu; idem au suprême ; idem à la vénitienne ; idem à la printanière ; idem à la béchamel; idem aux champignons ; idem à la dauphinoise ; idem à l'arménienne ; idem à l'indienne ; idem à la régence ; idem à l'italienne ; idem en matelote à la Périgord ; idem à la Navarin ; idem à la Tilsitt ; idem aux fines herbes ; idem en caise.

REMARQUES ET OBSERVATIONS.

Le rouget est un poisson de mer ; il tire son nom de son extérieur, qui est rouge ; il se nourrit de petits poissons, et particulièrement d'écrevisses, dont il est très friand ; il passe l'hiver dans le fond des mers et recherche les rochers : c'est alors qu'il acquiert

ses bonnes qualités nutritives. Sa chair blanche et ferme est de facile digestion : aussi les médecins le permettent-ils aux convalescents ; il convient à toutes sortes d'âge et de tempérament.

Je me rappelle que, du temps du consulat et de l'empire, ce poisson était fort rare et très cher dans nos marchés ; la liberté des mers en a rendu la pêche plus facile et plus abondante ; maintenant nous en recevons à Paris de très beaux et d'une fraîcheur satisfaisante, car les plus estimés nous arrivent de Marseille.

Le brillant de l'œil et la fermeté de la chair annoncent sa bonne qualité.

Les Grecs surent apprécier sa succulence, et les Romains en furent grands amateurs. Juvénal raconte qu'à Rome quatre de ces poissons furent payés 400 sexterces, et que l'empereur Tibère, en ayant reçu en cadeau un qui pesait cinq livres, le fit vendre 4,000 sexterces. Cela ne doit pas étonner quand on pense aux Apicius, aux Lucullus, et aux Vitellius. Ce dernier dépensa en quatre mois 18,000 millions. Lucullus fit servir à Pompée et à Cicéron un ambigu qui lui coûta 25,000 livres, et le célèbre Apicius s'empoisonna après avoir dépensé 15,000 livres en expériences culinaires, craignant de mourir de faim avec vingt-quatre mille écus qui lui restaient encore.

Quelles dépenses, et quel faste gastronomique ! Ne croirait-on pas que ce sont des fables racontées à plaisir pour surprendre l'imagination des peuples modernes ?

GROSSE PIÈCE DE ROUGETS A LA MAITRE-D'HOTEL.

Ainsi que la bécasse, ce poisson ne se vide pas; on en retire seulement les ouïes, puis on l'écaille légèrement et avec soin; et on en coupe les nageoires. Après avoir préparé cinq gros rougets selon les détails précités, vous les lavez, les égouttez, les essuyez, et semez dessus un peu de sel, de mignonnette, et un demi-verre d'huile d'Aix; une demi-heure avant de servir, vous les posez sur une feuille de papier bien huilée des deux côtés, et placée sur un gril également frotté avec de l'huile; puis vous les faites griller sur un feu doux et soutenu. Un quart d'heure après, vous retournez les rougets en les plaçant sur une autre feuille de papier huilée; renouvelez le feu, et, lorsqu'ils sont cuits, vous les dressez sur une maître-d'hôtel (huit onces de beurre) marquée de la manière accoutumée. (Voir *Traité des petites sauces*, quatrième partie.) Glacez légèrement le dessus, et servez une partie de la maître-d'hôtel dans une saucière à part.

GROSSE PIÈCE DE ROUGETS A LA RICHELIEU.

Préparez et faites griller cinq gros rougets, selon l'analyse décrite ci-dessus; puis vous les dressez sur une sauce indiquée à la Richelieu (Voir chapitre VII, quatrième partie.), et les glacez d'une glace blonde dans laquelle vous avez additionné un peu de beurre d'écrevisses; entourez la grosse pièce d'éperlans cuits à l'eau de sel; servez à part une partie de la sauce dans une saucière.

GROSSE PIÈCE DE ROUGETS AU SUPRÊME.

Après avoir préparé et grillé cinq gros rougets ainsi que nous l'avons démontré au premier article de ce chapitre, vous les dressez sur le plat garni de sauce au suprême (Voir chapitre v, quatrième partie.), puis vous les garnissez autour de laitances de carpes préparées comme de coutume (Voir *Traité des garnitures*, quatrième partie.); glacez les rougets d'une glace blonde dans laquelle vous avez ajouté un peu de beurre d'écrevisses. Servez à part dans une saucière une partie de la sauce.

GROSSE PIÈCE DE ROUGETS A LA VÉNITIENNE.

Préparez de tout point cette grosse pièce selon les détails décrits pour les rougets à la maître-d'hôtel; puis vous les dressez sur un plat contenant la sauce indiquée à la vénitienne (Voir chapitre v, quatrième partie.); entourez-les de filets d'anguilles de Seine à la Horly; glacez les rougets selon la règle, et servez à part une saucière garnie de vénitienne.

GROSSE PIÈCE DE ROUGETS A LA PRINTANIÈRE.

Habillez cinq gros rougets, faites-les mariner et griller de la manière accoutumée (Voir le premier article de ce chapitre.); puis vous les posez sur le plat contenant une sauce ravigotte printanière (Voir le chapitre v, quatrième partie.); glacez légère-

ment la grosse pièce, et la garnissez autour de petites quenelles de poisson à la Villeroy. Servez une partie de la sauce à part.

GROSSE PIÈCE DE ROUGETS A LA BÉCHAMEL AUX CHAMPIGNONS.

Après avoir préparé, mariné et grillé cinq gros rougets selon les procédés décrits pour le premier article de ce chapitre, vous les dressez sur le plat garni de la sauce indiquée béchamel aux champignons; garnissez-en une saucière que vous servez à part; glacez la grosse pièce et servez.

GROSSE PIÈCE DE ROUGETS A LA DAUPHINOISE.

Préparez, marinez et grillez cinq gros rougets selon l'analyse décrite au premier article de ce chapitre; puis vous les placez sur le plat contenant le ragoût indiqué à la Périgord (Voir chapitre XIII, quatrième partie.); vous glacez les rougets de la manière accoutumée, et les garnissez entre eux de foies de lottes ou de laitances de carpes préparées selon la règle. Servez une partie du ragoût dans une saucière à part.

GROSSE PIÈCE DE ROUGETS A L'ARMÉNIENNE.

Après avoir habillé, mariné et grillé cinq gros rougets, vous les dressez sur le plat garni de la sauce indiquée au velouté à la civette, dans laquelle vous ajoutez un petit beurre d'anchois (dans lequel vous

avez mêlé une pincée de piment), la noix de six douxaines d'huîtres préparées comme de coutume, cinquante queues de crevettes, et trois maniveaux de champignons et leurs fonds; glacez la grosse pièce selon la règle, servez-la avec une saucière garnie d'une partie du ragoût.

GROSSE PIÈCE DE ROUGETS A L'INDIENNE.

Habillez, marinez et faites griller cinq gros rougets de la manière accoutumée (Voir rougets à la maître-d'hôtel.); puis vous les posez sur le plat contenant la sauce indiquée karic (Voir chapitre v, quatrième partie.) à l'indienne, dans laquelle vous ajoutez cinquante petites quenelles de farce de merlans, et à laquelle vous avez additionné une petite infusion de safran et une pincée de piment.

Glacez les rougets et servez une partie du ragoût dans une saucière.

GROSSE PIÈCE DE ROUGETS A LA RÉGENCE.

Préparez de tout point cette grosse pièce ainsi que nous l'avons démontré en tête de ce chapitre pour les rougets à la maître-d'hôtel; puis vous les dressez sur le plat garni de la sauce indiquée à la régence (Voir chapitre VI, quatrième partie.); mettez autour de la grosse pièce une garniture de filets de soles panés à l'anglaise, et frits de belle couleur; glacez-la, et servez de la sauce à part dans une saucière.

GROSSE PIÈCE DE ROUGETS A L'ITALIENNE.

Après avoir préparé, mariné et grillé cinq gros rougets comme de coutume (Voir le premier article de ce chapitre.), vous les dressez sur le plat contenant la sauce indiquée italienne au vin de Champagne (Voir chapitre VI, quatrième partie); glacez les rougets et les garnissez autour de gros champignons très blancs; servez de la sauce à part.

GROSSE PIÈCE DE ROUGETS EN MATELOTE A LA PÉRIGORD.

Vous habillez, marinez et faites griller cinq gros rougets, comme de coutume (Voir le premier article de ce chapitre.); vous les dressez sur le plat contenant le ragoût indiqué matelote à la Périgord (Voyez chapitre XIII, quatrième partie); glacez la grosse pièce, et servez dans une saucière à part une partie du ragoût.

Observation.

On sert également les rougets garnis des matelotes indiquées à la parisienne, à la normande, et à la rouennaise, en les préparant ainsi qu'il est démontré ci-dessus; alors on donne le nom de la matelote à la grosse pièce.

GROSSE PIÈCE DE ROUGETS A LA NAVARIN.

Habillez cinq gros rougets comme de coutume;

puis vous les marinez avec un peu de sel, de poivre, et le jus d'un citron ; ensuite vous en masquez la surface avec un pouce d'épaisseur de farce à quenelles de merlans au beurre d'écrevisses (Voir la première partie), que vous lissez en trempant la lame du couteau dans un peu d'eau tiède ; cette opération terminée, vous placez vos rougets avec soin sur la feuille grassement beurrée de la poissonnière à soles dans laquelle vous les mettez en y joignant une mire-poix maigre mouillée avec une bouteille de vin de Champagne, et passée avec pression par l'étamine. Une demi-heure avant le moment de servir, faites partir l'ébullition sur un feu ardent ; arrosez les rougets avec la cuisson, couvrez-les ; placez la poissonnière feu dessus et dessous, afin qu'elle mijote doucement ; arrosez deux fois encore la grosse pièce pendant sa cuisson ; puis vous dressez les rougets avec précaution, et les mettez à l'étuve ; passez le fond au tamis de soie ; dégraissez et faites réduire en demi-glace ; mettez-en la moitié dans le ragoût d'escalopes de homards à la Navarin (Voir chapitre XIII, quatrième partie.) ; ajoutez un peu de beurre frais, versez-en les trois quarts autour de la grosse pièce, et le reste dans une saucière à part ; glacez les rougets avec leur propre glace, et servez.

GROSSE PIÈCE DE ROUGETS A LA TILSITT.

Préparez de tout point cinq gros rougets ainsi que nous l'avons démontré ci-dessus ; glacez la farce avec un doroir contenant du blanc d'œuf ; décorez la surface de chaque rouget avec des croissants de

truffes (de six lignes de diamètre), en formant l'écaille de poisson; appuyez-les légèrement avec la lame du couteau, afin de les incruster également; ensuite vous faites cuire la grosse pièce selon les procédés décrits ci-dessus; dressez les rougets avec soin, mettez-les à l'étuve, passez la cuisson au tamis de soie, dégraissez et faites réduire en demi-glace, joignez-en la moitié dans le ragoût de langues de carpes au suprême (Voir chapitre XIII de la quatrième partie), joignez-y vingt-quatre petits champignons et vingt-quatre petites quenelles de merlans au beurre d'écrevisses; versez-en les trois quarts autour de la grosse pièce, servez le reste dans une saucière à part, et glacez légèrement les rougets, afin de ne point déranger la décoration; servez.

Observation.

A l'égard des grosses pièces de rougets à la Mongoffier, à la Genlis, à la Pompadour, à la maréchal, à la Villeroy, au gratin, et glacés au four, j'invite mes confrères à suivre les détails que j'ai déjà décrits pour la préparation des soles indiquée sous les dénominations précitées.

GROSSE PIÈCE DE ROUGETS AUX FINES HERBES.

Après avoir habillé et mariné cinq gros rougets, ainsi qu'il a été démontré pour le premier article de ce chapitre, vous les mettez sur la feuille grassement beurrée de la poissonnière à soles, dans laquelle vous les placez; versez dessus les rougets huit onces de beurre frais fondu avec un maniveau de champignons

hachés, deux cuillerées à bouche de persil haché, une pointe d'échalotte hachée et blanchie, du sel, du poivre et de la muscade râpée en suffisante quantité pour assaisonner le poisson, ajoutez le jus d'un citron et une demi-bouteille de vin blanc de Chablis; faites partir l'ébullition sur un feu ardent; arrosez la grosse pièce avec sa cuisson; placez-la feu dessus et dessous, afin qu'elle ne fasse que mijoter pendant une demi-heure; après quoi vous dressez les rougets avec soin, et versez dessus le fond de la cuisson, dont vous servez une saucière garnie.

GROSSE PIÈCE DE ROUGETS EN CAISSE.

Habillez et marinez cinq gros rougets, selon les procédés que j'ai décrits pour les rougets à la maître-d'hôtel (Voir en tête de ce chapitre); quarante minutes avant de les servir vous les placez dans cinq caisses de papier double parfaitement huilé et ayant juste assez de grandeur pour contenir un rouget; dessous chaque poisson vous devez avoir mis une cuillerée des fines herbes décrites dans l'article précédent; l'assaisonnement est le même; seulement vous supprimez le vin blanc de Chablis; couvrez les rougets avec le reste des fines herbes; placez les caisses sur le gril et à feu doux; vingt minutes après, retournez les poissons et donnez-leur encore la même cuisson; ensuite vous les retirez des caisses que vous déployez, les placez sur le plat contenant la sauce indiquée à la maître-d'hôtel liée, où vous avez joint le fond de chaque caisse, et cinquante petits champignons et leurs fonds; servez le quart de ladite sauce dans une saucière.

Observation.

On cuit les rougets ainsi que je viens de l'indiquer; puis on en sert des grosses pièces à la sauce hollandaise au suprême, à la Périgueux, à la provençale, à la lyonnaise, à la sicilienne, à la napolitaine, à la romaine, à la florentine, à la milanaise et à la piémontaise, et toujours en donnant à la grosse pièce le nom de la sauce que l'on veut servir avec.

Mes confrères doivent encore servir des grosses pièces de rougets à la germanique, à l'allemande, à la viennoise, à la hongroise, à l'irlandaise, à l'anglaise, à la Stewart, à la hollandaise, à la bruxelloise, en suivant l'analyse des soles préparées selon la nomenclature précitée. Voir le chapitre des soles.





CHAPITRE XV.

TRAITÉ DES GROSSES PIÈCES DE CARPES DE SEINE ET DU RHIN.

SOMMAIRE.

Carpe à la Henri IV, grosse pièce garnie d'hatelets; id. à la Sully ; idem à la Chambord moderne ; id. à la Chambord royale ; id. Chambord à la régence ; idem à la Frédéric II ; idem à la Chantilly ; idem à la Grimod de la Reynière ; idem à la Pierre Corneille ; idem à la Casimir Delavigne ; grosse pièce de carpe à la marinière ; idem à la bourguignotte ; idem à la champenoise ; idem à la génoise ; idem à la Périgueux ; idem à la germanique ; idem à la viennoise ; idem à la hongroise ; idem frite à l'allemande ; idem frite à l'anglaise ; idem matelote de carpe à la royale allemande ; idem matelote de carpe à la régence ; idem matelote au vin de Champagne.

REMARQUES ET OBSERVATIONS.

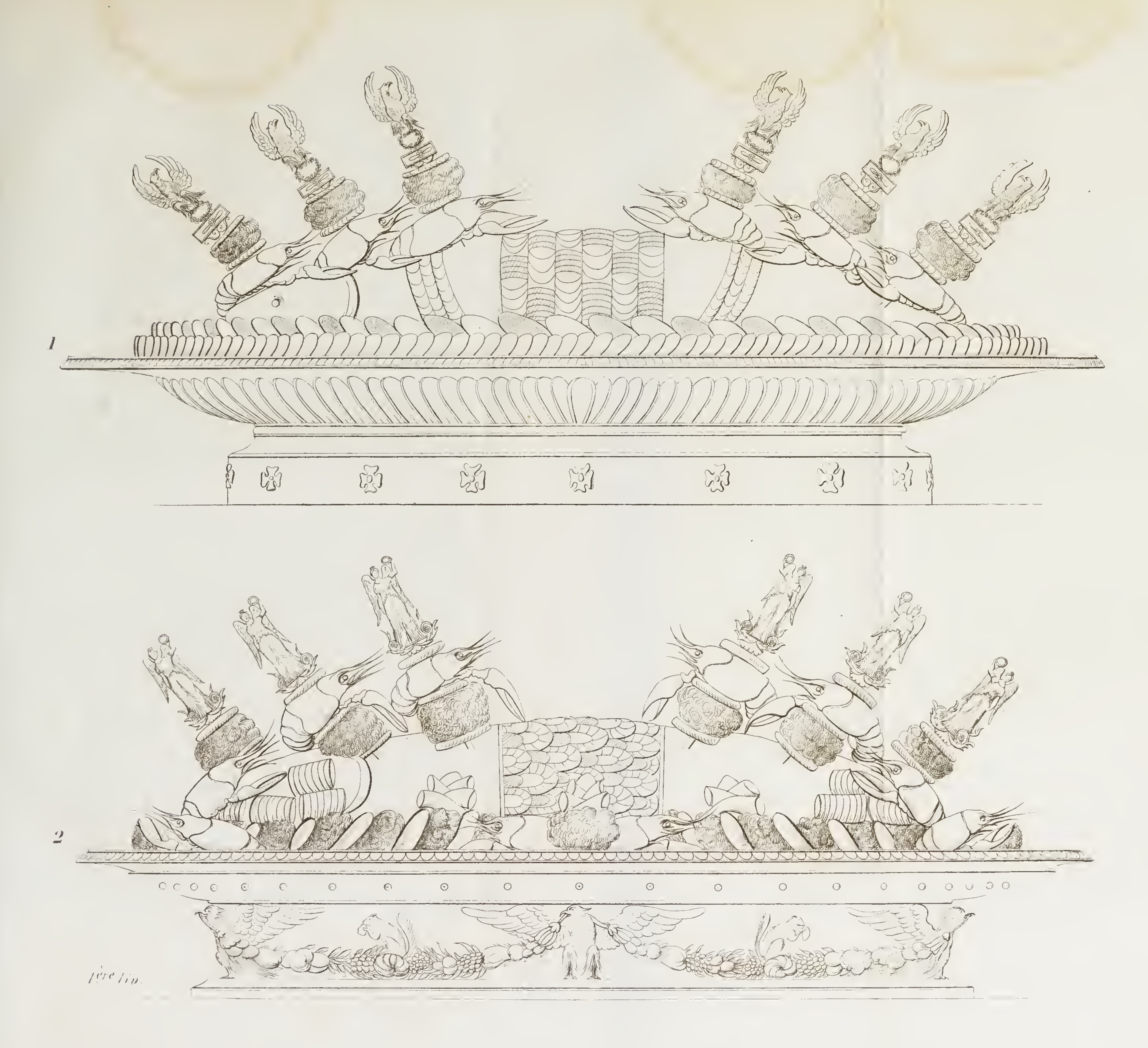
La carpe est, comme tout le monde sait, un poisson d'eau douce : celles du Rhin sont les plus estimées. A Ossembourg, on servit au prince de Conti une carpe qui pesait quarante-cinq livres : elle avait quatre pieds de long ; mais la

---

SUJETS DE LA PLANCHE HUITIÈME.

Le N° 1 représente la carpe à la Henri IV, garnie d'hatelets.

Le N° 2 représente la carpe à la Chambord moderne, garnie d'hatelets.


1
2
1ère liv.

plus extraordinaire fut pêchée à Bischofshouse, près de Francfort-sur-l'Oder : elle pesait soixante-dix livres ; on la porta d'abord en Angleterre, en 1514 ; puis, en 1560, elle fut en Danemarck, et, quelques années après, elle passa en Suède, et de là en Hollande. Quand on pense que ce poisson vit plus d'un siècle (on en cite qui avaient près de deux cents ans), on n'est point étonné d'en voir d'une grosseur aussi extraordinaire. On prétend qu'avant la révolution de 93, il se trouvait dans les eaux du parc de Fontainebleau des carpes d'une grandeur si prodigieuse, qu'elles étaient un objet de curiosité pour les gens de la cour et pour les étrangers qui visitaient la France.

Après les carpes du Rhin, on cite celles de la Loire, dont les eaux sont rapides ; les carpes de Seine sont cependant plus estimées. Celles qui sont pêchées dans les lacs et les étangs ont contracté un goût de vase qui en rend la chair désagréable et malsaine ; cependant, si ces carpes sont déposées dans des viviers exposés au courant rapide des rivières dont les eaux sont claires, en moins d'une année elles ne sont plus reconnaissables ; la chair en est plus délicate et plus saine.

En Angleterre, pour rendre la chair de la carpe plus savoureuse et plus nutritive, on est dans l'habitude de châtrer ce poisson. C'est au pêcheur Samuel Tull que l'on doit ce procédé.

La chair des carpes laitées est plus estimée que celle des carpes œuvées : c'est un aliment léger et de facile digestion ; il convient à toutes sortes d'âge et de tempérament. La laitance surtout est considérée comme

très salutaire et restaurante. Les mois de mai, juin, juillet et août, sont les époques où ce poisson fraie : c'est donc pendant l'automne et l'hiver que la carpe a toutes ses bonnes qualités nutritives. Ce poisson devient d'une grande ressource pour les pays situés loin des rivages de la mer : les cuisiniers alors en tirent beaucoup de parti.

Les carpes des fleuves et rivières sont faciles à reconnaître : les écailles sont légèrement brunes sur le dos, jaunes sur les côtés, et blanchâtres sur le ventre.

On doit les choisir grasses (alors elles sont un peu arrondies ; quand elles sont plates, elles sont maigres) et bien faites : alors elles doivent être larges et peu allongées. Relativement à la fraîcheur, l'ouïe doit être rosée, l'œil brillant et la chair ferme au toucher.

CARPE A LA HENRI IV, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Ayez une carpe de Seine laitée, grosse, bien faite et de deux pieds et demi de longueur ; pour l'écailler, vous passez la pointe du couteau entre l'écaille et la peau en commençant par la queue ; alors vous glissez la lame du couteau de droite à gauche et avec soin, afin d'enlever toute la surface de l'écaille d'une seule partie ; vous retournez la carpe et agissez de la même manière de l'autre côté. Cette opération réclame de la pratique : or les personnes peu habiles à ce travail doivent de préférence écailler la carpe peu à peu, en commençant toujours par la queue. Cette opération terminée, vous retirez les ouïes ;

puis vous faites une incision de deux ou trois pouces au milieu du ventre, en remontant vers la tête; ensuite vous détachez la vidange avec les doigts et soigneusement, afin de ne point crever l'amer, et de ne point endommager la laitance, que vous débarrassez des fibres saignantes qui y sont adhérentes; puis vous la mettez ensuite dégorger dans l'eau fraîche, et, après avoir ébarbé la carpe de toutes ses nageoires, vous la lavez parfaitement et semez dessus une petite poignée de sel blanc; une heure après, vous la faites dégorger vingt minutes dans de l'eau fraîche; puis vous la lavez, l'égouttez, l'essuyez, et garnissez l'intérieur avec de la farce à quenelles de carpes à l'essence de champignons (Voir première partie.); ensuite vous cousez l'incision avec du gros fil, afin de maintenir la farce; bridez ensuite la tête et les ouïes par quelques tours de ficelle; placez alors la carpe sur la feuille grassement beurrée de la poissonnière, puis vous masquez la surface du corps de la carpe (en conservant la tête intacte) d'un pouce d'épaisseur avec la même farce à quenelles qui garnit l'intérieur; maintenant vous décorez le milieu de la carpe de six pouces de largeur ainsi que le représente le dessin N° 1 de la planche VIII; à cet effet, vous contisez aux truffes vingt-quatre petits filets de soles d'un pouce de largeur sur trois de longueur; puis vous avez soixante-douze queues de moyennes écrevisses bien entières et parées à peine, afin de les conserver dans leur longueur; vous commencez donc à placer un filet Conti sur la farce, dans laquelle vous fixez les deux extrémités à six lignes de profondeur, ce qui réduit le filet d'un pouce; à côté

du filet, sur la même ligne, vous posez cinq queues d'écrevisses en les appuyant un peu dans la farce, pour qu'elle se trouve de même niveau que les filets; recommencez la même opération en plaçant alternativement un filet et à côté des queues d'écrevisses; dessous ce rang de garniture vous en posez un second, en observant de placer les queues d'écrevisses dessous les filets Conti, et un de ces filets sous les queues d'écrevisses; suivez les mêmes procédés pour masquer, je le répète, six pouces de largeur pris sur le milieu de la longueur de la carpe. Il est essentiel de consulter le dessin précité, afin de se pénétrer de l'effet de cette décoration qui vaut mieux cent fois que cette vieille manière que nos grands praticiens avaient de piquer de lard les grosses pièces de poisson; mais ici comme ailleurs j'ai secoué la routine. Ensuite vous couvrez légèrement la décoration de bardes de lard; puis vous masquez la carpe d'un double papier fort, ovale et grassement beurré; placez-la dans la poissonnière contenant une forte mire-poix mouillée avec trois bouteilles de champagne et deux cuillerées de consommé et passée avec pression par l'étamine.

Faites partir l'ébullition sur un feu ardent, retirez le papier, et arrosez la carpe avec sa cuisson; replacez le papier, couvrez la poissonnière; mettez feu dessus et dessous, en observant qu'elle ne fasse que mijoter, mais sans interruption; de quart d'heure en quart d'heure, vous arrosez la carpe, en ayant soin qu'elle mijote sans cesse pendant deux heures; étant près de servir, vous égouttez la grosse pièce, la débridez, en retirez les bardes de lard et le fil

qui a servi à maintenir la farce; dressez-la sur le plat contenant de grands croûtons de mie de pain d'un pouce d'épaisseur passés blonds dans le beurre comme de coutume; vous devez ensuite les avoir masqués entièrement avec une panade faite au consommé, puis les avoir fait sécher dans un four doux, afin d'éviter qu'ils s'imbibent de la sauce; ces croûtons étant réunis doivent avoir la forme parfaite de la carpe, qui par ce moyen a plus d'élégance, sans éprouver pour cela la moindre altération de succulence. Versez autour de la carpe un ragoût composé de truffes parées en olives, de champignons, de noix d'huîtres et de queues de crevettes, le tout ébullitionné dans la sauce indiquée au vin de Champagne (Voir chapitre VI, quatrième partie.), dans laquelle vous additionnez du beurre frais et la moitié du fond de la cuisson dégraissé et réduit en demi-glace; ajoutez autour de la grosse pièce une garniture de grosses quenelles, moitié au beurre d'écrevisses et moitié à la Périgueux; ensuite vous garnissez le ragoût de groupes de laitances de carpes, et d'éperlans en couronne cuits à l'eau de sel; maintenant vous placez sur la grosse pièce dix hatelets garnis de grosses truffes, de grosses écrevisses et de filets de soles Conti aux truffes et en couronne; à cet effet, consultez le dessin N° 1 de la planche VIII.

Servez avec la grosse pièce deux saucières garnies de ragoût.

CARPE A LA SULLY, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Habillez et préparez une grosse carpe de Seine

selon les détails précités; vous aurez garni l'intérieur de farce à quenelles de merlans (Voir chapitre v, première partie), ainsi que la surface, d'un pouce d'épaisseur; placez ensuite une décoration de six pouces de largeur sur le milieu du poisson; à cet effet, vous incrustez sur la farce un rang de queues de crevettes sur la largeur de la carpe, et recommencez la même opération cinq fois encore à un pouce de distance, afin de former six cordons de queues de crevettes; vous les couvrez de bardes de lard et ensuite d'un grand papier ovale et grassement beurré; mettez la grosse pièce dans la poissonnière contenant une forte mire-poix mouillée avec trois bouteilles de vin du Rhin et deux grandes cuillerées de consommé; faites partir l'ébullition sur un fourneau ardent, arrosez la carpe de sa cuisson; recouvrez-la ainsi que la poissonnière, que vous placez sur un feu doux, afin qu'elle ne fasse que mijoter; ajoutez un peu de cendres chaudes dessus le couvercle; de quart d'heure en quart d'heure, arrosez la grosse pièce avec sa cuisson. Après deux heures d'ébullition, et au moment de servir, vous l'égouttez, la débridez et la dressez sur le plat garni de grands croûtons préparés ainsi qu'il est démontré ci-dessus; puis vous versez autour le ragoût indiqué à la bourguignotte (Voir chapitre XIII, quatrième partie.), dans lequel vous additionnez du beurre frais et la moitié de la cuisson, après l'avoir passée au tamis de soie et fait réduire en demi-glace; garnissez la carpe de la manière accoutumée, avec dix hatelets composés de quenelles de merlans panées et frites de belle couleur; placez autour du ragoût des groupes de laitances de carpes

préparées selon la règle ; servez du ragoût dans une saucière à part.

CARPE A LA CHAMBORD MODERNE, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Après avoir préparé une grosse carpe de Seine (laitée et bien faite), comme il est démontré au premier article de ce chapitre, vous la garnissez dans l'intérieur et à l'extérieur de farce à quenelles de filets de soles à l'essence de champignons (Voir chapitre v, première partie.); puis vous garnissez le milieu de la longueur de la carpe, de six pouces de largeur, avec quarante filets de soles de huit lignes de largeur sur trois pouces et demi de longueur, et contis aux truffes ; vous les placez en formant l'écaille de poisson, ainsi que le représente le dessin N° 2 de la pl. VIII, en ayant soin d'incruster les deux pointes de chaque filet de six lignes dans la farce ; entre chacun d'eux vous fixez une queue de grosse écrevisse, de manière que chaque écaille de filets Conti se trouve garnie au milieu du rouge de la queue d'écrevisse, ainsi que le représente le dessin précité. Cette décoration étant terminée, vous la couvrez de bardes de lard et d'un grand papier fort, ovale et grassement beurré ; placez la grosse pièce dans la poissonnière, contenant une forte mire-poix dans laquelle vous avez ajouté deux bouteilles de vin de Sauterne, une de Madère, et trois grandes cuillerées de consommé ou de bouillon de poisson, que vous avez ensuite passée à l'étamine.

L'ébullition étant partie à grand feu, vous arre-

sez la carpe de sa cuisson, puis vous placez la poissonnière feu dessus et dessous, en ayant soin qu'elle mijote sans interruption pendant deux heures, en observant d'arroser quatre fois encore la carpe avec sa cuisson; puis vous l'égouttez en l'enlevant sur la feuille de la poissonnière; retirez-en les brides, glacez-la avec soin, dressez-la sur un lit de pain coloré au beurre, et préparé de tout point ainsi qu'il est démontré au premier article de ce chapitre; ensuite vous avez préparé trois fois la quantité de la sauce indiquée à la financière (Voir chapitre v, quatrième partie.), à laquelle vous avez additionné la moitié de la cuisson que vous avez dégraissée et réduite à demi-glace; ajoutez-y la noix de huit douzaines d'huîtres, quarante moyens champignons, quarante truffes parées en grosses olives, cinquante queues d'écrevisses, et cinquante petites quenelles d'éperlans; donnez à ce ragoût une seule ébullition; remuez-le légèrement sur le bord du fourneau, en y joignant six onces de beurre frais d'Isigny, afin de donner du velouté et d'adoucir l'assaisonnement de la demi-glace obtenue de la réduction de la cuisson de la carpe; versez autour de la grosse pièce la moitié du ragoût; placez par groupes des laitances de carpes, des escalopes de saumon sautées au beurre, des tronçons d'anguille cuits dans une mire-poix et glacés au four; glacez de grosses quenelles de farce d'éperlans que vous avez décorées de queues de crevettes, puis des âtereaux de filets de merlans Conti aux truffes; placez ensuite une grosse écrevisse sur la tête, deux de chaque côté et autour de la queue; placez une grosse truffe sur le bord du ragoût et au milieu du plat; ajoutez

sur cette truffe un groupe de laitances, puis deux grosses écrevisses sur les côtés, à partir de celles-ci à celles qui sont placées aux deux extrémités de la carpe; vous achevez la garniture avec des éperlans en couronne et des truffes glacées. Pour poser toutes ces différentes garnitures, il faut agir ainsi que le représente le dessin N° 2 de la planche VIII, en suivant l'indication du même dessin pour placer sur la carpe dix hatelets composés d'éperlans en couronne, d'écrevisses et de truffes; maintenant avec une glace blonde dans laquelle vous avez additionné un beurre d'écrevisses vous glacez la surface de la carpe, ainsi que les groupes d'escalopes de saumon et les âtereaux de filets de merlans; servez dans deux saucières le reste du ragoût.

Observation.

D'après les détails que je viens d'analyser, et le dessin représentant cette grosse pièce, mes confrères doivent avoir la conviction de l'effet qu'a produit ma carpe à la Chambord servie à la moderne. Ici plus de piqûres de lard, plus de pigeons, plus de ris de veau, plus de foies gras, plus de crêtes ni de rognons de coq; mais, en revanche, un ragoût succulent approprié à cette grosse pièce, puis des groupes et des garnitures de poisson et de truffes, rien de gras : ce vice a disparu de la cuisine française. Je vois bien d'ici mes antagonistes se récrier contre les dépenses de mes garnitures : je leur répondrai qu'elles excèdent de peu de chose celles des garnitures en gras, et que, d'ailleurs, il dépend de nous de les réduire, et de ne dépenser que selon les moyens de l'Amphitryon.

Ainsi, en supprimant la garniture qui ceint la grosse pièce, ainsi que les escalopes de saumon et les âtereaux, elle coûtera moins que les Chambord que l'on servait ordinairement.

CARPE A LA CHAMBORD ROYALE, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Après avoir préparé une grosse carpe de Seine (laitée) selon les détails décrits au premier article de ce chapitre, vous garnissez l'intérieur de farce de merlans au beurre d'écrevisses, et la placez sur la feuille grassement beurrée de la poissonnière ; puis vous en masquez entièrement la surface avec la farce précitée et d'un pouce d'épaisseur ; vous la lissez en passant dessus un doroir imbibé de blanc d'œuf ; ensuite vous marquez la tête avec de la truffe pour indiquer l'ouïe, l'œil et la bouche, puis vous couvrez le corps d'écailles formées avec des croissants de truffes que vous appuyez avec la lame du couteau, afin de les incruster dans la farce ; couvrez cette décoration de bardes de lard et d'un fort papier ovale et bien beurré. Mettez la carpe dans la poissonnière, contenant une forte mire-poix mouillée avec trois bouteilles de champagne et trois grandes cuillerées de consommé ou bouillon de poisson.

Faites partir l'ébullition sur un fourneau ardent ; arrosez la grosse pièce avec sa cuisson ; placez-la feu dessus et dessous, en observant qu'elle ne fasse que mijoter pendant deux heures, et en ayant le soin d'arroser quatre fois la carpe durant ce laps de temps. Etant près de servir, vous l'égouttez, la glacez et la

dressez sur un lit de pain préparé comme de coutume (Voir le premier article de ce chapitre.); ensuite vous faites réduire à grand feu la moitié de la cuisson (que vous avez passée au tamis de soie) en demi-glace, que vous mêlez en partie dans la sauce indiquée au vin de Champagne (trois fois la même quantité, voir chapitre VI de la quatrième partie); ajoutez à cette sauce six onces de beurre frais sans qu'elle bouille, et joignez-y une assiettée de petites quenelles d'éperlans; versez-en la moitié autour de la carpe; placez ensuite deux grosses écrevisses parées sur la tête et autant sur la queue; puis vous groupez à côté de petits champignons en buisson; après, vous dressez en pyramide des queues d'écrevisses roulées dans un peu de glace du poisson; vous ajoutez à côté un groupe de laitances de carpes; ensuite vous dressez en buisson des truffes en escalopes sautées dans un peu de glace. Entre chacun de ces sept groupes, vous mettez une grosse écrevisse placée droite, afin que les pates se trouvent portées sur la grosse pièce. Garnissez ensuite le pourtour du plat d'un cordon d'escalopes de saumon sautées et glacées, et entre chacune d'elles vous placez une lame de truffe également sautée et glacée, de manière que tous les groupes des garnitures précitées doivent se trouver dressés en pyramides entre cette garniture circulaire et la carpe, dont les grosses écrevisses doivent seules approcher; puis vous glacez la grosse pièce, et fixez dessus de la manière accoutumée dix hatelets composés ainsi : un filet de sole Conti et en couronne, une grosse truffe noire, une Conti, une truffe et une Conti.

Servez la moitié de la sauce indiquée dans deux saucières.

Observation.

Cette nouvelle Chambord ne le cède en rien à la précédente ; elle a une physionomie qui la distingue; puis elle réunit l'élégance à la délicatesse de ses garnitures; la sauce au vin de Champagne en rehausse la succulence. Quelle différence avec nos vieilles Chambord ! Mes confrères voient maintenant la preuve certaine des progrès que j'ai fait faire à la cuisine française du XIXe siècle. Je ne prétends pas que ce nouvel ouvrage doive fixer les progrès de l'art culinaire : les praticiens qui possèdent le génie de la science créeront sans doute des nouveautés; mais mon travail les aura inspirés. C'est cette pensée consolante et honorable pour moi qui me soutient dans le difficile métier d'auteur culinaire ; car peu d'hommes de bouche s'imagineront les fatigues et les répugnances que j'aurai éprouvées pour mener à ses fins mon travail imprimé, et les sacrifices immenses qu'il m'aura coûté. Mais au moins j'aurai fait un ouvrage complet, et le plus complet que jamais praticien ait osé entreprendre.

CARPE CHAMBORD A LA RÉGENCE, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Préparez, cuisez et dressez cette grosse pièce selon les procédés analysés ci-dessus. La seule différence consiste dans la farce, qui doit être de saumon, et dans le ragoût à la régence, qui remplace celui pré-

cité ; la garniture reste la même ; les hatelets doivent se composer de truffes et laitances parées en crêtes.

CARPE A LA FRÉDÉRIC II, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Habillez et préparez une grosse carpe comme de coutume, puis vous la garnissez intérieurement de farce de brochet à la Périgueux. Après l'avoir bridée et placée sur la feuille grassement beurrée de la poissonnière, vous en masquez entièrement la surface d'un pouce d'épaisseur de farce d'éperlans, sur le milieu de laquelle vous placez une décoration en rosace formée avec de petits croissants de truffes, en augmentant leur diamètre au fur et à mesure que la rosace s'agrandit ; couvrez-la de bardes de lard et d'un papier ovale grassement beurré; mettez la carpe dans la poissonnière contenant une forte mire-poix mouillée avec deux bouteilles de vin du Rhin et quatre grandes cuillerées de consommé ou de bouillon de poisson ; faites partir l'ébullition sur un fourneau ardent, et faites cuire cette grosse pièce de la manière accoutumée (Voir carpe à la Henri IV.); après quoi vous l'égouttez, la débridez, la débardez et la dressez selon les procédés décrits pour le premier article de ce chapitre ; ensuite vous versez autour une garniture de truffes au suprême trois fois aussi volumineuse que nous l'avons indiqué dans le chapitre XII de la quatrième partie. Placez pour garniture un cordon de filets d'anguilles à la Horly ; fixez sur la carpe, après l'avoir glacée, dix hatelets composés d'éperlans en couronne, de truffes et de grosses écre-

visses ; servez du ragoût à part dans une saucière.

CARPE A LA CHANTILLY, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Préparez une carpe de Seine selon les procédés décrits pour le premier article de ce chapitre; puis vous la garnissez intérieurement d'une farce d'anguilles dans laquelle vous avez additionné une Soubise, afin de lui en donner le goût; placez ensuite la carpe sur la feuille beurrée de la poissonnière; masquez-en la surface de la même farce et d'un pouce d'épaisseur; incrustez dessus une grande palme formée de filets de soles Conti aux truffes; couvrez-la de bardes de lard et d'un papier beurré; placez la grosse pièce dans la poissonnière contenant une forte mire-poix mouillée d'une bouteille de madère sec, d'une de malaga, et de trois grandes cuillerées de bouillon de poisson ou de consommé, passée avec pression par l'étamine; après avoir fait partir l'ébullition, vous arrosez la carpe, la couvrez, et la faites mijoter feu dessus et dessous pendant deux heures sans interruption; arrosez-la de quart d'heure en quart d'heure, et au moment de servir vous l'égouttez et la dressez selon la règle sur un lit de mie de pain passée au beurre. (Voir à cet effet la carpe à la Henri IV.) Faites réduire à grand feu la moitié de la cuisson, que vous avez passée au tamis de soie; joignez-en les deux tiers dans le ragoût indiqué à la Périgord (Voir chapitre XIII, quatrième partie.), mais préparé pour une grosse pièce; ajoutez quatre

onces de beurre frais en remuant légèrement le ragoût sur le devant du fourneau; versez-le en partie autour de la carpe, que vous glacez avec sa propre glace, dans laquelle vous avez joint du beurre d'écrevisses; garnissez le pourtour du ragoût de grosses écrevisses entre lesquelles vous placez un bel éperlan en couronne cuit à l'eau de sel; placez comme de coutume sur la grosse pièce dix hatelets composés de quenelles (trois à chaque) de farce de merlans à la Périgueux et de laitances de carpes parées en crêtes; servez dans deux saucières du ragoût et de la sauce.

CARPE A LA GRIMOD DE LA REYNIÈRE, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Après avoir préparé de la manière accoutumée (Voir le premier article de ce chapitre.) une grosse carpe de Seine, vous la garnissez et la masquez comme de coutume avec une farce d'éperlans, dans laquelle vous avez additionné deux cuillerées à bouche de persil et un soupçon d'ail; après l'avoir lissée avec du blanc d'œuf, vous décorez le milieu d'une grande rosace formée de queues d'écrevisses autour de laquelle vous ajoutez une grande couronne faite de filets de merlans Conti aux truffes et s'enlaçant l'un sur l'autre, afin de produire plus d'effet; couvrez-la de bardes de lard et d'un papier ovale et beurré; placez la grosse pièce dans la poissonnière contenant une forte mire-poix mouillée de trois bouteilles de vin de Sauterne et de trois grandes cuillerées de consommé, le tout passé avec pres-

sion par l'étamine; lorsque l'ébullition a lieu, arrosez la carpe de sa cuisson, couvrez-la, et placez-la feu dessus et dessous, afin qu'elle mijote deux heures sans s'arrêter, et tous les quarts d'heure vous l'arrosez; au moment du service, vous l'égouttez et la dressez comme de coutume; puis vous faites réduire à grand feu et en demi-glace la moitié de la cuisson, que vous avez passée au tamis de soie; joignez-la en grande partie dans le ragoût indiqué à la parisienne (Voir le chapitre VIII, quatrième partie.) et marqué en grand pour une grosse pièce; ajoutez-y quatre onces de beurre frais d'Isigny; versez la moitié de ce ragoût autour de la carpe, que vous glacez selon la coutume; placez pour garnir le ragoût un cordon de laitances de carpes sautées dans du beurre avec un jus de citron et deux cuillerées de persil haché et blanchi; placez ensuite sur la grosse pièce dix hatelets de la manière accoutumée; vous les composez de filets de soles à la Horly; servez deux saucières garnies du ragoût.

CARPE A LA PIERRE CORNEILLE, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Préparez, farcissez et masquez une grosse carpe de Seine selon la règle (Voir le premier article de ce chapitre.); la farce doit être de barbue à l'essence de truffes; placez sur le milieu de la carpe une couronne de cornichons bien verts, que vous appuyez avec la lame du couteau, afin de les incruster; couvrez-les de bardes de lard et d'un papier beurré, étant placée dans la poissonnière; vous y joignez une

forte mire-poix dans laquelle vous avez ajouté les parures d'une livre de truffes, puis une bouteille de madère, une de chablis et trois grandes cuillerées de consommé, le tout passé par l'étamine avec forte pression; faites partir l'ébullition sur un fourneau ardent; arrosez la carpe de sa cuisson, et placez-la feu dessus et dessous, afin qu'elle ne fasse que mijoter pendant deux heures sans interruption, en ayant soin de l'arroser de quart d'heure en quart d'heure. Etant près de servir, vous l'égouttez de la manière accoutumée, puis vous passez au tamis de soie la moitié de la cuisson, que vous faites réduire en demi-glace et que vous mêlez dans le ragoût indiqué d'escalopes d'esturgeon à la financière (Voir chapitre XIII, quatrième partie.), auquel vous joignez quatre onces de beurre fin d'Isigny, une assiettée de queues de crevettes et une idem de petites truffes parées en grosses olives; versez-en la moitié autour de la carpe, que vous glacez; placez pour garniture du plat des groupes de laitances et d'éperlans cuits à l'eau de sel; posez sur la grosse pièce et selon la règle dix hatelets garnis de truffes, de laitances de carpes et de grosses écrevisses. Servez le reste du ragoût dans deux saucières.

CARPE A LA CASIMIR DELAVIGNE, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Après avoir préparé une grosse carpe comme nous l'avons indiqué pour la première grosse pièce de ce chapitre, vous la garnissez de farce de carpes dans laquelle vous avez mêlé vingt-quatre petites truffes

parées en grosses olives et crues ; bridez les ouïes par quelques tours de ficelle ; placez la carpe sur la feuille de la poissonnière, dans laquelle vous la mettez ; versez dessus une forte mire-poix mouillée de deux bouteilles de sauterne, et trois grandes cuillerées de consommé ou d'essence de poisson ; faites partir l'ébullition, arrosez la carpe de sa cuisson, et placez-la feu dessus et dessous, en observant qu'elle ne fasse que mijoter durant deux heures moins un quart ; pendant ce laps de temps, vous avez soin d'arroser trois fois encore la grosse pièce, que vous égouttez et dressez selon la règle ; faites réduire à demi-glace la moitié de la cuisson, que vous avez passée au tamis de soie ; ajoutez les deux tiers de cette glace dans un ragoût indiqué à la normande (Voir chapitre XIII, quatrième partie.), et marqué pour une grosse pièce ; joignez-y quatre onces de beurre frais d'Isigny, et une assiettée de petites quenelles de farce de merlans à la Périgueux ; versez la moitié du ragoût autour de la carpe ; glacez-la de sa propre glace, dans laquelle vous additionnez un beurre d'écrevisses ; garnissez le tour du ragoût de truffes noires et de groupes de laitances ; placez selon la règle, sur la grosse pièce, dix hatelets composés de quenelles de merlans à la Villeroy et de truffes ; servez le reste du ragoût dans deux saucières.

Observation.

J'ai également servi des carpes pour grosses pièces à la Pompadour, à la Mongoffier, à la maréchal et à la polonaise : ainsi, mes confrères voudront bien se reporter aux détails décrits dans les chapitres ci-

dessus, où j'ai déjà analysé ces sortes de grosses pièces de poisson ; il me suffira de décrire ici des procédés plus simples et moins coûteux pour servir la carpe pour grosse pièce. Cependant nous exclurons de ce chapitre ce poisson servi au bleu et au court-bouillon : le bon goût moderne désavoue cette manière ridicule et routinière de servir ces grosses pièces toutes cuirassées de leurs écailles. Cette vieille manière est anti-gastronomique et anti-culinaire ; elle doit donc disparaître pour toujours de la cuisine française. Depuis bien long-temps j'étais empressé de frapper cet antique usage, que réprouve la sensualité ; et si quelques vieilles perruques s'avisaient de servir encore ce mets gothique, qu'ils sachent combien ce vieux procédé est dangereux, puisque le chevalier de C***, ayant avalé une écaille de carpe, ressentit dans les intestins des déchirements douloureux, et aurait peut-être perdu la vie sans les prompts secours d'un disciple d'Esculape.

GROSSE PIÈCE DE CARPE A LA MARINIÈRE.

Après avoir habillé comme de coutume une carpe de belle grosseur, vous bridez l'ouïe et la faites cuire dans un court-bouillon mouillé de vin blanc et rouge (Voir chapitre IV, première partie.) ; étant près de servir, faites réduire en demi-glace une grande cuillerée de la cuisson bien dégraissée ; joignez-la avec quatre onces de beurre frais dans le ragoût matelote indiqué à la marinière (Voir chapitre XIII, quatrième partie.), mais en le marquant pour servir de garniture à une grosse pièce ; versez-en les deux

tiers autour de la carpe, que vous avez débridée, égouttée, glacée, et placée sur son plat; posez dessus trois groupes de laitances, et autour du ragoût une garniture d'écrevisses glacées; servez une saucière garnie de la sauce de la matelote.

GROSSE PIÈCE DE CARPE A LA BOURGUIGNOTTE.

Préparez, faites cuire et dressez une carpe de Seine selon les procédés précités; faites réduire à demi-glace une grande cuillerée de la cuisson passée au tamis de soie, et joignez-la avec quatre onces de beurre fin dans le ragoût indiqué à la bourguignotte (Voir chapitre XIII, quatrième partie.), et préparé pour grosse pièce; versez-en les deux tiers autour de la carpe, que vous masquez de la sauce; placez dessus trois groupes d'écrevisses et deux de laitances; garnissez le tour du ragoût de croûtons glacés et préparés pour matelote. Servez du ragoût dans une saucière.

GROSSE PIÈCE DE CARPE A LA CHAMPENOISE.

Après avoir préparé une belle carpe de Seine comme de coutume, vous garnissez l'intérieur de farce de poisson, dans laquelle vous ajoutez deux cuillerées de fines herbes passées au beurre, et lorsqu'elles sont refroidies, fixez les ouïes avec quelques tours de ficelle; faites cuire la carpe dans un excellent court-bouillon. Etant près de servir, vous l'égouttez, la débridez, la dressez, et versez dessus et autour le ragoût indiqué matelote au vin de Champagne (Voir le chapitre XIII, quatrième partie,), que

vous aurez préparé pour grosse pièce; placez dessus quelques groupes de laitances de carpes, et autour du ragoût de grosses écrevisses glacées, entre lesquelles vous mettez un croûton (pour matelote) que vous aurez glacé.

Servez une saucière garnie de ragoût.

GROSSE PIÈCE DE CARPE A LA GÉNOISE.

Préparez de tout point une belle carpe selon les procédés décrits ci-dessus, puis vous l'égouttez, la débridez et la dressez comme de coutume; ensuite vous la masquez avec le ragoût indiqué à la génoise (Voir le chapitre XIII, quatrième partie.), préparé pour grosse pièce; ajoutez sur le milieu de la carpe un groupe de laitances, et garnissez le tour du ragoût d'écrevisses et d'éperlans.

Servez à part du ragoût dans une saucière.

GROSSE PIÈCE DE CARPE A LA PÉRIGUEUX.

Vous préparez, farcissez et cuisez une belle carpe, en suivant les procédés décrits pour celle à la champenoise; après l'avoir dressée, vous la masquez avec le ragoût indiqué escalopes d'anguilles à la Périgueux (Voir le chapitre XIII, quatrième partie.); placez sur la carpe des écrevisses glacées et des laitances; garnissez le tour du ragoût de filets de merlans à la Horly..

Servez du ragoût dans une saucière.

Observation.

Je viens de décrire cinq grosses pièces de carpes,

dont trois sont intérieurement garnies de farce de poisson, et les deux autres ne le sont point; elles sont donc plus simples et moins coûteuses. Cependant ces deux préparations conviennent pour le courant d'une grande maison, et doivent servir de grosses pièces dans celles ou le cuisinier est restreint pour ses dépenses. Or, j'invite mes confrères à servir les carpes préparées ainsi qu'il est démontré ci-dessus avec les sauces à la bourguignotte, à la matelote, à la génoise, à l'italienne, et à la sauce tomate à la parisienne, en donnant, je le répète, le nom de la sauce à la grosse pièce.

GROSSE PIÈCE DE CARPE A LA GERMANIQUE.

Habillez selon la règle une belle carpe; puis vous la séparez par tronçons de deux pouces d'épaisseur; détachez avec la pointe du couteau la pierre d'amertume qui se trouve à la naissance de la tête et de la grosse arète; séparez la tête en deux parties dans sa longueur, et coupez également chaque tronçon en deux parties en supprimant la grosse arète; retirez avec soin toutes les parties sanguines; puis vous mettez tous ces fragments dans une terrine avec une petite poignée de sel blanc, et les sautez de temps en temps; une heure après, vous les dégorgez dans l'eau fraîche pendant vingt minutes; puis vous les égouttez, les essuyez, et les placez du côté de la peau dans la poissonnière à soles, dont vous avez beurré la feuille; semez dessus la carpe un peu de poivre et de muscade râpée; puis vous en masquez toute la surface avec la chair de deux citrons épépinés et coupés menu; ajou-

tez çà et là deux échalotes émincées ; semez dessus et sur le citron trois grosses racines de persil ratissées et coupées en filets tout semblables à ceux de la julienne ; joignez-y quelques grains de poivre blanc ; puis vous couvrez la carpe en la plaçant feu dessus et dessous, et en observant qu'il soit modéré. Trente-cinq à quarante minutes après, voyez si la chair est ferme au toucher, car alors elle est cuite ; après quoi, vous avez le soin d'extraire une partie des racines de persil, et tous les fragments d'échalotes ; ensuite vous dressez le poisson avec grâce en laissant voir son assaisonnement ; il doit être posé sur une serviette damassée pliée soigneusement et placée sur le plat de grosse pièce ; versez ensuite deux grandes cuillerées à ragoût de consommé tout bouillant sur la feuille et dans la poissonnière, afin d'en extraire l'essence du poisson, que vous ajoutez dans une petite casserole contenant l'échalote et les racines de persil que vous aurez retirées du poisson ; donnez quelques ébullitions ; passez cette essence à l'étamine, et la servez froide dans une saucière avec la grosse pièce.

GROSSE PIÈCE DE CARPE A LA VIENNOISE.

Après avoir préparé et fait cuire une belle carpe selon les procédés indiqués ci-dessus, vous en retirez tout l'assaisonnement, que vous mettez dans une petite casserole ; versez deux grandes cuillerées à ragoût de consommé bouillant dans la poissonnière pour en détacher l'essence du poisson ; versez-le dans une casserole, placez-la sur un feu modéré, joignez-y quatre onces de beurre frais mêlé à une once de fa-

rine ; ajoutez une pointe de muscade râpée ; donnez une seule ébullition ; passez cette sauce à l'étamine, et l'ajoutez à l'essence indiquée hollandaise au suprême (Voir chapitre v, quatrième partie.), dans laquelle vous ajoutez un peu de glace et une cuillerée à bouche de persil haché et blanchi ; avec les deux tiers, vous masquez la carpe, que vous avez dressée sur le plat, en replaçant chaque tronçon de manière à rendre à la carpe sa forme ordinaire.

Servez le reste de la sauce à part.

GROSSE PIÈCE DE CARPE A LA HONGROISE.

Préparez, cuisez et dressez une belle carpe ainsi qu'il est démontré ci-dessus, en plaçant la laitance avec avantage ; puis vous faites la sauce précitée et la mêlez avec celle indiquée au brochet au vin du Rhin (Voir chapitre vi, quatrième partie.) ; joignez-y la noix de six douzaines d'huîtres, quatre maniveaux de champignons tournés et leurs fonds ; donnez une seule ébullition à ce ragoût ; versez-en les deux tiers sur la carpe, et le reste dans une saucière que vous servez avec la grosse pièce.

GROSSE PIÈCE DE CARPE FRITE A L'ALLEMANDE.

Après avoir préparé et dépecé une belle carpe, ainsi qu'il est décrit à l'article carpe à la germanique, en ayant soin cependant de faire les tronçons un peu moins gros, attendu que ceux-ci sont panés et frits, ce qui les grossit sensiblement, vous sautez vos fragments de carpe dans une terrine contenant

un oignon coupé en anneaux, une pincée de branches de persil, un peu de thym et de laurier, sel, poivre concassé, un peu de muscade râpée et le jus de deux citrons : cet assaisonnement doit donner au poisson assez de sel et bon goût. De quart d'heure en quart d'heure vous sautez la carpe, et une heure après, et une demi-heure avant le moment du service, vous l'égouttez, en ayant soin d'en retirer les moindres fragments d'oignons, de persil et d'aromates; masquez le poisson de farine; puis vous trempez et égouttez chaque partie dans huit œufs battus en omelette, et les placez ensuite sur de la mie de pain très fine à laquelle vous avez joint un peu de Parmesan râpé; la laitance doit être préparée de même; la friture étant chaude à point, vous y mettez les parties les plus grosses du poisson, afin de le cuire également et de belle couleur, selon les procédés accoutumés (Voyez soles à la Colbert.); après avoir retiré cette première partie de la friture, vous y versez doucement le reste de la carpe et le faites frire de belle couleur; ensuite vous y mettez une forte poignée de persil (épluché, lavé et essuyé sur une serviette) en branches dans une passoire que vous plongez dans la friture, en remuant le persil avec la pointe d'un hatelet de broche; dès qu'il est croustillant, vous retirez la passoire et versez le persil sur une serviette, afin de l'égoutter; vous devez semer dessus la carpe un peu de sel et le jus d'un citron; puis vous la dressez sur une serviette damassée pliée sur le plat, en donnant à la carpe sa forme ordinaire; placez autour six petits groupes de persil frit; entre chacun d'eux posez la moitié d'un ci-

tron; servez à part dans une saucière du beurre fondu.

GROSSE PIÈCE DE CARPE FRITE A L'ANGLAISE.

Préparez, marinez, faites frire et dressez une belle carpe en suivant les détails précités; puis vous masquez la grosse pièce avec une sauce hollandaise au suprême (Voir le chapitre v, quatrième partie.), et en servez une partie dans une saucière.

GROSSE PIÈCE DE MATELOTE DE CARPE A LA ROYALE ALLEMANDE.

Après avoir dépecé une belle carpe selon les détails énoncés pour la carpe à la germanique, vous la sautez dans une terrine avec un peu de sel blanc; une heure après, vous la faites dégorger dix minutes à l'eau fraîche; puis vous l'égouttez et la placez dans la poissonnière à soles, contenant un oignon, une carotte et un maniveau de champignons, le tout émincé; ajoutez un bouquet de persil garni d'une demi-feuille de laurier, d'un peu de thym, deux clous de girofle et une pincée de macis, puis une bouteille de vin de Bordeaux, autant de consommé, huit onces de beurre frais, un peu de sel et de gros poivre; couvrez la poissonnière; faites partir l'ébullition sur un fourneau ardent; arrosez deux ou trois fois le poisson avec sa cuisson. Quarante minutes après, vous observez si la carpe est cuite à point : alors vous la retirez du feu, et versez la cuisson dans une casserole, en la passant au tamis de soie; puis vous y ajoutez

un peu de beurre mêlé avec une cuillerée de farine. Après l'avoir liée par quelques ébullitions, vous versez cette sauce dans une casserole contenant la sauce indiquée à la matelote (Voir chapitre VI, quatrième partie.), à laquelle vous ajoutez quatre onces de sucre cuit au cassé et dissous avec un verre de vin rouge; ajoutez encore le jus de deux citrons et le fond de six maniveaux de champignons.

Cette sauce aigre-douce convient aux Allemands; elle doit être assez liée et réduite pour masquer le poisson. Vous devez avoir préparé six laitances de carpes de la manière accoutumée et un litre de petits oignons pour matelote (Voir chapitre XII, quatrième partie.); ensuite vous dressez votre carpe en rapprochant les tronçons, afin de reformer le poisson dans son entier : alors vous le masquez avec les deux tiers de la sauce; puis vous dressez autour et de chaque côté trois groupes, un de champignons, un de laitances et un de petits oignons; entourez cette garniture de grosses écrevisses glacées; mettez une douzaine de croûtons glacés (pour matelote) sur la carpe entre chaque tronçon; servez le reste de la sauce à part avec la grosse pièce.

GROSSE PIÈCE DE MATELOTE DE CARPE A LA RÉGENCE.

Préparez, marquez et cuisez une belle carpe ainsi qu'il est démontré ci-dessus; puis vous passez la cuisson au tamis de soie, et la liez légèrement avec un peu de roux. Après l'avoir parfaitement dégraissée, vous faites réduire cette sauce à grand feu et à

point ; vous la passez à l'étamine, la mettez dans la sauce indiquée à la régence, à laquelle vous donnez quelques ébullitions, en y mêlant quatre maniveaux de champignons et leurs fonds ; ajoutez quatre onces de beurre fin, en retirant la sauce du feu, puis une assiettée de petites quenelles de farce de merlans a la Périgueux et cinquante queues d'écrevisses. Observez que ce ragoût ne doit pas bouillir. Au moment de servir, vous dressez la carpe dans sa forme ordinaire, en replaçant les tronçons avec ordre ; puis vous les masquez du ragoût, dont vous conservez une partie pour servir dans une saucière ; placez sur la grosse pièce des groupes de laitances préparées selon la règle ; garnissez le tour du ragoût d'éperlans cuits à l'eau de sel, et servez.

GROSSE PIÈCE DE MATELOTE DE CARPE AU VIN DE CHAMPAGNE.

Vous préparez de tout point une belle carpe de Seine selon les détails décrits pour celle à la royale allemande ; vous supprimez le vin de Bordeaux pour le remplacer par une bouteille de champagne ; puis vous liez le fond de la cuisson ainsi qu'il est démontré ci-dessus ; après avoir dégraissé cette sauce, vous la réduisez à point, et la mêlez à celle indiquée au vin de Champagne (Voir le chapitre VI, quatrième partie.) ; ajoutez quatre maniveaux de champignons et leurs fonds ; donnez quelques ébullitions ; retirez la sauce du feu ; ajoutez une assiettée de petites quenelles de farce de carpe, à laquelle vous avez additionné une essence d'anchois ; mêlez quatre onces de beurre frais avec les deux tiers de ce ragoût ; puis

vous en masquez la carpe, que vous avez dressée en lui donnant sa forme ordinaire; posez dessus quelques laitances; entourez le ragoût de croûtons de pain glacés et préparés pour matelote.

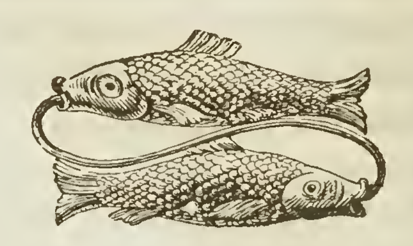
Servez une saucière garnie à part.

GROSSE PIÈCE DE CARPE GRILLÉE.

Après avoir habillé une carpe de Seine selon la règle, vous la ciselez sur les côtés à six lignes de distance; puis vous semez dessus un peu de sel blanc, de poivre, un verre d'huile d'Aix, un oignon émincé, et des branches de persil; vous la roulez dans cette marinade. Une heure après, vous l'égouttez et la faites griller comme de coutume et de belle couleur, puis vous la dressez, et la masquez avec l'une des sauces au beurre contenues dans le chapitre IX de la quatrième partie, en donnant à la carpe grillée le nom de la sauce que l'on servira avec.

Observation.

Je finis ici ce chapitre, en faisant remarquer que j'ai servi également des carpes farcies sans hatelets et sans garniture, seulement entourées des ragoûts que j'ai assignés à ces différentes grosses pièces, ce qui les rend susceptibles d'être servies plus souvent; ensuite on sert également les carpes en matelotes, ainsi que je l'ai analysé ci-dessus, avec les sauces indiquées au brochet au vin du Rhin, à la bourguignotte, à la génoise, à l'italienne, à la financière, à la Périgueux, et à la bordelaise, de même qu'avec les ragoûts indiqués à la bourguignotte, à la génoise, à la Périgord, idem d'escalopes d'esturgeon à la financière.



CHAPITRE XVI.

TRAITÉ DES GROSSES PIÈCES DE BROCHET.

SOMMAIRE.

Brochet à la régence, grosse pièce garnie d'hatelets ; idem à la Henri IV; idem à la Sully; idem à la Modène : idem à l'anglaise ; idem à la hollandaise ; idem farci à la bourgeoise; moyenne grosse pièce de brochetons au court-bouillon, sauce aux huîtres ; grosse pièce de brochetons au court-bouillon, sauce aux moules ; idem au court-bouillon, sauce aux champignons; idem au court-bouillon à la sauce ravigotte ; grosse pièce de brochetons à la sauce au beurre pluche de persil.

REMARQUES ET OBSERVATIONS.

Le brochet est considéré comme le requin des fleuves et des rivières, par la voracité avec laquelle il détruit les autres poissons, qu'il poursuit avec

---

SUJETS DE LA PLANCHE NEUVIEME.

Le N° 1 représente le brochet à la régence, grosse pièce garnie d'hatelets.

Le N° 2 représente le brochet à la Masséna, grosse pièce garnie d'hatelets.



acharnement (1); il dévore même ses petits : c'est le tyran des eaux.

Dans quelques pays les pêcheurs l'ont surnommé le poisson loup, à cause des ravages qu'il cause dans les étangs : en effet, sa mâchoire est fort grande et tout hérissée de dents serrées, aiguës et dangereuses, la piqûre en étant très venimeuse. La croissance du brochet est rapide; de sa première à sa troisième année seulement il acquiert près de vingt pouces de longueur. Le proverbe qui dit que la chair nourrit la chair est vrai : aussi pouvons-nous conclure que la nourriture substantielle du brochet le constitue lui-même un aliment sain et nutritif. Ce poisson vit des siècles, et devient d'une grandeur démesurée. On en pêcha un dans un étang près de Berlin qui avait sept pieds de long; mais cela est peu de chose comparativement à celui qu'on pêcha en 1497 à Kayserlautern dans le palatinat : il avait dix-neuf pieds de long et pesait trois cent cinquante livres. Ce monstrueux poisson fut peint, et le tableau

(1) Je me rappelle un fait assez curieux, arrivé sur la Seine à Paris, et qui fut inséré dans le temps au *Journal de l'empire*. Un brochet qui sans doute poursuivait sa proie avec violence s'en trouva tout à coup séparé par un batelet dans lequel étaient deux pêcheurs ; notre brochet furieux s'élance des eaux et vient sauter sur l'homme qui ramait, en saisissant son gilet dans sa vorace et dangereuse mâchoire. L'homme le serrait dans ses bras, content de sa proie ; mais le brochet qui était gros se débattait avec violence, quand l'autre pêcheur, témoin de ce singulier spectacle, pour s'assurer du brochet, jeta son épervier sur les combattants : or le poisson téméraire fut pris sous le filet, et les deux pêcheurs furent contents de leur journée.

est encore de nos jours conservé dans le château de Lautern; son squelette est soigneusement conservé à Manheim comme une curiosité digne de captiver les regards du voyageur. Telle nous venons de voir à Paris la baleine royale des Pays-Bas, monstre marin qui avait près de cent pieds de long, et qui, au dire des naturalistes, ne devait pas avoir vécu moins de neuf cents à mille ans dans les eaux.

Il paraît que le brochet précité avait été mis en 1230 par ordre de l'empereur Barberousse dans l'étang où il fut pêché 267 ans après cette époque. Ce fait fut constaté par une inscription gravée sur un anneau d'airain qui avait été attaché au brochet.

Ce poisson se trouve dans les rivières, lacs et étangs non seulement de l'Europe, mais de l'Asie et de l'Amérique. Lorsqu'il est petit, il se nomme brocheton; ceux qui ont vingt à vingt-quatre pouces de long se nomment brochets, et ceux d'une plus grande dimension brochets carreaux, à cause de la forme carrée de leur dos.

Ce poisson est couvert de petites écailles; il a le corps long, la tête un peu large vers la pointe et très fendue par la machoire, qui est osseuse et très forte, ce qui le rend si funeste aux autres poissons. Sa chair est blanche et feuilletée, d'un goût agréable et de facile digestion. Cet aliment convient à toutes sortes d'âge et de tempérament; il faut seulement éviter de manger les œufs du brochet, car ils purgent quelquefois assez violemment et causent toujours des nausées désagréables.

Nous devons juger les qualités du brochet à sa taille et à sa couleur. Quand il est brun, c'est qu'il

a vécu dans les eaux vaseuses et stagnantes des étangs, tandis que le brochet de Seine et ceux qui ont habité dans des eaux limpides et courantes ont le dos verdâtre et le ventre argenté. Mais les plus estimés ont le dos jaune-orange, moiré de taches noires et le ventre également argenté. Pour que la chair de ce poisson soit savoureuse et délicate, il ne doit pas dépasser trente à trente-six pouces de longueur. Les brochetons sont considérés comme l'espèce la plus délicate ; ils conviennent même aux convalescents. Quant à sa fraîcheur, l'œil doit être rosé et brillant et la chair ferme au toucher. On doit le choisir court, large et épais, ce qui caractérise le brochet bien fait.

BROCHET A LA RÉGENCE, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Après avoir retiré les ouïes et vidé selon la règle un brochet bien fait, ayant trente-trois à trente-six pouces de long, vous en coupez les nageoires; puis vous prenez la queue de la main gauche en élevant la chair; alors vous passez légèrement la lame du couteau entre elle et l'écaille, en tirant sur la droite le tranchant du couteau dans toute sa largeur, et recommencez autant de fois qu'il sera nécessaire afin d'enlever toute l'écaille. Cette opération réclame de la pratique, car la chair du brochet ne doit pas avoir reçu la moindre atteinte; or, ici, comme pour l'écaillage de la carpe, les jeunes praticiens doivent tout simplement écailler le poisson en le ratissant légèrement avec le couteau de la queue à la tête. Après l'avoir

écaillé et lavé à plusieurs eaux, vous semez dessus et dessous une poignée de sel blanc, et une heure après vous le mettez dégorger à l'eau fraîche, le lavez de nouveau et l'essuyez; puis vous garnissez l'intérieur de farce à quenelles d'éperlans au beurre d'écrevisses; placez-le sur la feuille grassement beurrée de la poissonnière; ensuite vous le masquez d'un pouce d'épaisseur avec de la même farce; indiquez avec de la truffe l'ouïe, l'œil et le pourtour de la mâchoire. A six pouces de distance de l'ouïe, formez un bracelet composé de deux rangs de grosses olives de truffes, au milieu desquelles vous placez un rang de queues de grosses écrevisses; puis, sur le milieu de la longueur du poisson, vous formez une grande rosace composée d'un filet de sole Conti aux truffes; autour vous mettez un rang de grosses queues d'écrevisses, ensuite un rang de grosses olives de truffes; ajoutez à celui-ci un rang de queues d'écrevisses, et terminez la rosace par un rang de filets de soles Conti aux truffes en formant l'écaille; entre chacun d'eux vous placez une des plus grosses queues d'écrevisses; après quoi, vous formez un second bracelet à la même distance de la rosace que le premier (Voyez le dessin N° 1 de la planche IX.); couvrez toute la surface du brochet de bardes de lard et d'un fort papier ovale et beurré; placez-le dans la poissonnière contenant une forte mire-poix mouillée de trois bouteilles de champagne, et de trois grandes cuillerées de consommé ou de bouillon de poisson; faites partir l'ébullition sur un fourneau ardent; arrosez le brochet de sa cuisson; couvrez-le, et placez-le feu dessus et dessous, afin que l'ébullition soit douce et réglée. De quart d'heure en

quart d'heure vous l'arrosez, et, après deux heures de cuisson, vous faites réduire en demi-glace la moitié du fond de la cuisson, que vous passez au tamis de soie ; puis vous en mêlez les deux tiers, ainsi que quatre onces de beurre fin, dans la garniture de truffes indiquée à la régence (Voir le chapitre XII, quatrième partie.), et préparée pour grosse pièce. Maintenant vous dressez le brochet avec soin sur un lit de mie de pain passée au beurre, ainsi que nous l'avons démontré pour la carpe à la Henri IV ; puis vous versez à l'entour une grande partie de la garniture de truffes à la régence ; devant la rosace du poisson, vous dressez un buisson de tronçons d'anguille glacés au four et cuits dans la même mire-poix que le brochet ; à côté de l'anguille vous dressez en pyramide de beaux champignons roulés dans un peu de glace du poisson et dans la sauce ; ensuite un groupe de grosses queues d'écrevisses également roulées dans un peu de glace et de sauce, et vers les deux extrémités vous mettez deux groupes de noix d'huîtres préparées de la manière accoutumée, et roulées aussi dans un peu de glace et de sauce ; garnissez le pourtour de ces garnitures de truffes et d'éperlans en couronne ; glacez le brochet avec sa propre glace, dans laquelle vous ajoutez un beurre d'écrevisses ; placez des groupes de laitances et de langues de carpes entre la rosace et les bracelets ; placez ensuite, comme de coutume, dix hatelets composés d'un filet de sole Conti et en couronne, d'une grosse écrevisse, d'un second filet de sole et d'une grosse truffe noire. Le dessin précité doit être consulté pour dresser cette grosse pièce avec succès.

Servez le reste de la garniture dans deux saucières.

Observation

La première fois que j'ai servi cette splendide grosse pièce ce fut chez le prince régent de la Grande-Bretagne. Mes confrères doivent s'apercevoir des dépenses qu'elle nécessite. Eh bien! voilà pourtant le brochet à la régence, que de pitoyables plagiaires osaient placer dans un menu arrangé par eux pour être servi en face d'un plat de morue. O Comus! dieu des festins, frappe donc de réprobation ces têtes écervelées qui mutilent et dégradent l'art culinaire!

BROCHET A LA HENRI IV, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

A l'égard de la préparation de cette grosse pièce, vous procédez de tout point selon les détails décrits pour la carpe à la Henri IV; vous la dressez de même, et la garnissez avec les garnitures, ragoûts et hatelets analysés dans la description de la carpe précitée.

BROCHET A LA SULLY, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Voyez l'analyse de la carpe décrite sous la dénomination précitée; puis vous la préparez, la dressez et la garnissez de même, en servant toujours du ragoût dans deux saucières à part.

BROCHET A LA MASSÉNA, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Vous préparez un gros brochet selon les détails décrits pour le premier article de ce chapitre ; vous le garnissez dans l'intérieur de farce à quenelles de saumon; puis vous le masquez de la même farce d'un pouce d'épaisseur, que vous lissez, et sur laquelle vous passez le doroir imbibé de blanc d'œuf; formez sur le milieu une rosace de sept pouces de diamètre, composée de filets de soles Conti ou non Conti, de cornichons bien verts et de petites boules de truffes, ainsi que le représente le dessin N° 2 de la pl. IX; formez aussi un bracelet de chaque côté de la rosace avec des filets semblables à ceux qui la composent, en formant au milieu de ces filets la bordure grecque avec des truffes coupées en petites colonnes et placées selon l'indice du dessin; appuyez légèrement toute la décoration avec la lame du couteau, et couvrez le tout de bardes de lard.

Deux heures avant le moment de servir, faites cuire le brochet selon les procédés indiqués ci-dessus dans une forte mire-poix mouillée de deux bouteilles de vin du Rhin, d'une de madère sec, et de trois grandes cuillerées de consommé ou de bouillon de poisson; ensuite vous passez la moitié de la cuisson au tamis de soie, la faites réduire en demi-glace et en mettez la moitié ainsi que quatre onces de beurre frais dans le ragoût indiqué escalopes d'esturgeon à la financière (Voir chapitre XIII, quatrième partie.) préparé pour grosse pièce; après avoir

dressé et glacé le brochet ainsi qu'il est démontré pour la première grosse pièce de ce chapitre, vous le garnissez autour de la moitié du ragoût et de laitances de carpes que vous posez dessus; entourez ce ragoût de truffes, entre chacune desquelles vous placez un éperlan en couronne; fixez dessus le brochet dix hatelets (ainsi que le représente le dessin précité) composés de truffes et de quenelles méplates à la Villeroy, faites de farce de saumon. Glacez de rechef la grosse pièce et les garnitures; mettez une grosse truffe au milieu de la rosace; garnissez deux saucières du ragoût, et servez.

Observation.

On procédera de même lorsqu'on voudra servir des brochets à la Chambord moderne, à la Chambord royale, à la Chambord à la régence, à la Frédéric II, à la Chantilly, à la Grimod de la Reynière, à la Pierre Corneille, à la Casimir Delavigne, et toujours en suivant les détails de préparation pour le dressage, les ragoûts, sauces, garnitures et hatelets que j'ai décrits pour la confection des carpes annoncées sous les mêmes dénominations.

On procédera de même lorsqu'il s'agira de servir des grosses pièces de brochet à la génoise, à l'italienne, à la champenoise, à la bourguignotte et à la Périgueux. A cet effet, il faudra se reporter au chapitre précédent.

J'ai servi également des grosses pièces de brochet à la Pompadour, à la maréchal, à la Mongoffier et à la polonaise. Mes confrères voudront donc bien se reporter pour les grosses pièces de brochet aux

grosses pièces de carpes précitées. Comme j'ai décrit ces différentes préparations, je n'y reviendrai pas dans ce chapitre. Je vais rappeler quelques procédés plus simples, afin que mes confrères servent de ces sortes de grosses pièces dans les maisons ordinaires.

GROSSE PIÈCE DE BROCHET A L'ANGLAISE.

Après avoir habillé un gros brochet de rivière selon la règle, vous garnissez l'intérieur de farce à quenelles de brochet dans laquelle vous additionnez une cuillerée de persil haché et blanchi; puis vous le bridez, et trois quarts d'heure avant le moment de servir, vous le cuisez à l'eau bouillante et salée comme de coutume; ensuite vous l'égouttez, le dressez, et le masquez avec la sauce indiquée hollandaise au suprême (Voir chapitre v, quatrième partie.), dans laquelle vous joignez la chair d'un gros homard coupée en dés; garnissez le tour de la grosse pièce d'éperlans cuits à l'eau de sel; servez une saucière garnie, et des pommes de terre cuites à l'eau de sel.

GROSSE PIÈCE DE BROCHET A LA HOLLANDAISE.

Vous préparez et faites cuire cette grosse pièce selon l'analyse décrite ci-dessus; puis vous dressez le brochet sur une serviette posée sur le plat, et l'entourez de pommes de terre cuites à l'eau de sel et de groupes de persil en feuilles; servez deux saucières garnies de beurre fondu auquel vous avez ajouté du sel, du poivre, de la muscade râpée, et le jus d'un citron.

GROSSE PIÈCE DE BROCHET FARCIE A LA BOURGEOISE.

Vous préparez cette grosse pièce et la servez selon les détails décrits pour la préparation du carlet farci à la bourgeoise. (Voir cet article.)

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE BROCHETONS AU COURT-BOUILLON, SAUCE AUX HUITRES.

Après avoir habillé un brochet de dix-huit à vingt pouces, et deux brochetons, vous les bridez, et les faites cuire dans un court-bouillon préparé selon la règle (Voir chapitre IV, première partie), vous les égouttez, les débridez, et dressez la grosse pièce en plaçant les deux brochetons de chaque côté du brochet; puis vous les masquez avec la sauce indiquée aux huîtres (Voir chapitre V, quatrième partie.), et servez. Vous aurez préparé cette sauce pour servir une moyenne grosse pièce.

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE BROCHETONS AU COURT-BOUILLON, SAUCE AUX MOULES.

Préparez, cuisez et dressez trois de ces poissons selon les procédés décrits ci-dessus; puis vous les masquez de la sauce indiquée aux moules ainsi que nous l'avons décrite au chapitre V de la quatrième partie, en en doublant le volume, afin qu'elle sauce les brochetons.

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE BROCHETONS AU COURT-BOUILLON, SAUCE AUX CHAMPIGNONS.

Vous habillez et cuisez selon la règle un petit brochet et deux brochetons; puis vous les dressez et les saucez avec une sauce au beurre un peu liée, dans laquelle vous ajoutez quatre maniveaux de champignons avec leurs fonds; donnez quelques ébullitions seulement; servez.

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE BROCHETONS AU COURT-BOUILLON, A LA SAUCE RAVIGOTTE.

Préparez, cuisez et dressez selon la règle (Voir grosse pièce de brochetons à la sauce aux huîtres.) un petit brochet et deux brochetons; puis vous les masquez de la sauce indiquée à la ravigotte. (Voir chapitre V, quatrième partie.)

Observation.

Mes confrères pourront servir aussi cette moyenne grosse pièce de brochetons avec les sauces indiquées à l'ail à la provençale, à la gascone, à la bordelaise, à la Périgueux, à la béchamel, aux champignons, à la française, à la maître-d'hôtel, à la Soubise, à la Richelieu, à la tomate, à la parisienne, à la vénitienne, à l'italienne, à la napolitaine, à la sicilienne, à la romaine, à la florentine, à la milanaise, à la piémontaise, à la portugaise, à l'espagnole, à l'africaine, à l'indienne, au karick; et toujours en préparant ces sauces selon les grosses pièces qu'elles devront saucer.

On cuira également ces brochetons dans une marinade. A cet effet, il faudra consulter le quatrième chapitre de la première partie.

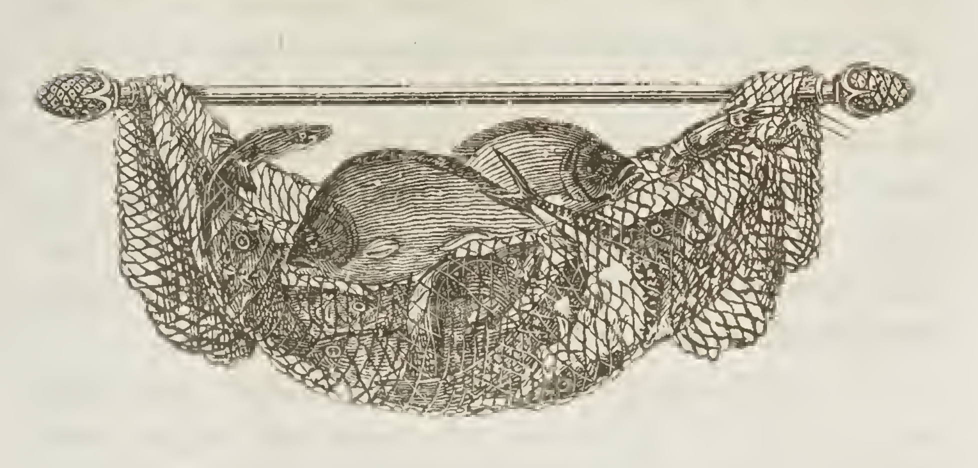
MOYENNE GROSSE PIÈCE DE BROCHETONS A LA SAUCE AU BEURRE PLUCHE DE PERSIL.

Vous habillez comme de coutume un petit brochet et deux brochetons, les bridez, et les faites cuire tout simplement à l'eau de sel; puis vous les masquez avec de la sauce indiquée au beurre à la pluche de persil. (Voir le chapitre IX de la quatrième partie.)

Observation.

Cette grosse pièce doit se servir avec les sauces au beurre indiquées à l'essence de truffes, aux champignons, à la ravigotte, à la pluche de cerfeuil, au blond de veau, au beurre d'ail, au beurre d'anchois, au beurre d'écrevisses, au beurre de homards, à la flamande, à la Waterfish, à l'anglaise, et généralement avec toutes les sauces au beurre analysées dans le chapitre IX de la quatrième partie.





CHAPITRE XVII.

TRAITÉ DES GROSSES PIÈCES D'ANGUILLES DE SEINE.

SOMMAIRE.

Anguille de Seine à la Condé, grosse pièce garnie d'hatelets; idem à la Louis XIV; anguille de Seine à la broche à la moderne; anguille de Seine à la vénitienne; idem à la parisienne; idem à la rouennaise; idem à la marinière; idem à la Périgord; idem à la Pompadour; idem à la maréchal; moyenne grosse pièce d'anguille à la tartare; idem grillée sauce aux homards; idem sauce aux écrevisses; idem sauce aux crevettes; idem sauce aux huîtres et aux champignons; idem sauce aux moules; idem sauce poivrade; moyenne grosse pièce d'anguille en matelote à la marinière; idem à la Victor Hugo.

REMARQUES ET OBSERVATIONS.

Les anguilles prises à l'embouchure de la Seine sont les plus estimées. Ce poisson se trouve généralement dans les fleuves, les rivières, les lacs et les étangs. La peau de l'anguille est unie et fort glissante. Celles de rivière se reconnaissent aisément, elles ont

le dos rayé d'un brun qui devient verdâtre sur les côtés, et le ventre d'un blanc argenté; tandis que celles qui vivent dans les eaux stagnantes et limoneuses sont noires et jaunâtres; la chair y contracte un goût vaseux, qui se perd cependant en les mettant dans de grands viviers placés au courant des eaux vives et limpides. On pêche parfois des anguilles dans la mer, aux embouchures des fleuves et rivières dans lesquels elles ont pris naissance.

Les belles anguilles sont très estimées, mais elles sont rares. La chair en est succulente, d'un goût exquis, tendre et nourrissante; cependant elle se digère difficilement: c'est pourquoi ce poisson ne doit être servi que rarement.

Les personnes dont l'estomac fait mal les fonctions de l'hygiène doivent s'en abstenir, et celles d'un tempérament robuste doivent boire pardessus de bon vin, afin d'en faciliter la coction dans l'estomac.

La pêche de l'anguille est abondante sur les bords de la Garonne; mais elle l'est encore bien davantage dans les étangs de Comachio près de Venise. M. l'abbé Spallanzani parle d'une pêche faite dans les lagunes de Comachio qui donna soixante-deux mille cinq cents livres de ce poisson dans une seule nuit. L'Italie s'en trouve en partie approvisionnée par cet étang. La pêche de l'anguille est encore très remarquable à Workum en Frise; chaque année les pêcheurs en transportent en Angleterre pour plus de 150,000 livres sterling.

Dans le Jutland il existe également une anguillière dont une seule pêche donna deux mille an-

guilles, parmi lesquelles on en trouva de neuf livres pesant; il s'en fait un transport considérable à Berlin.

La pêche de ce poisson est toujours plus abondante quand l'asmosphère se trouve agitée par des orages et que le vent du nord souffle avec violence. Les pêcheurs ont remarqué que, pendant les nuits où la lune se montre, les anguilles, qui voyagent par troupe, s'arrêtent aussitôt et attendent que la lumière de cet astre ait disparu. Ce qui paraîtra curieux dans leurs mœurs, c'est qu'elles aiment la musique et les odeurs agréables.

On a pêché des anguilles qui avaient jusqu'à douze pieds de long sur six à sept pouces de diamètre. Cela ne doit pas étonner quand on pense que ce poisson vit un siècle.

Chez les anciens peuples de l'Egypte l'anguille était sacrée; ils l'avaient placée au rang de leurs dieux et lui rendaient en conséquence un culte religieux. Leurs prêtres en élevaient dans des viviers, et leur donnaient chaque jour des entrailles d'autres animaux; ils les apprivoisaient et les décoraient de bijoux.

Nous voyons au cabinet des antiques de la Bibliothèque du roi des ornements destinés aux anguilles sacrées de l'Égypte.

Remarques sur les anguilles.

Si l'on veut avoir à sa disposition une grande quantité d'anguilles, on leur consacrera un étang ou un vivier particulier, que l'on nommera anguillière,

et dont on règiera l'étendue sur le nombre de ces poissons qu'on y veut entretenir; mais, plus il sera spacieux, plus il sera convenable. Il doit être ombragé en partie, et son fond sera de sable ou de marne, avec quelques endroits bourbeux dans lesquels les anguilles se retirent pendant l'hiver. La nourriture consistera en débris de cuisine, en entrailles de toutes sortes d'animaux, en fruits, en glands concassés, en marc de raisins, etc. Elles sont très friandes des fruits du hêtre et du cormier.

Les étangs de Comachio, près de Venise, sont des anguillères naturelles d'un rapport considérable, et les habitants y font le commerce d'anguilles dans toute l'Italie. C'est, au rapport de M. l'abbé Spallanzani (*Voyage dans les Deux-Siciles,* t. 46, p. 141 et suiv., de la traduction élégante de M. Toscan), une lagune de 130 milles de circonférence, divisée en quarante bassins entourés de digues, qui tous ont une communication constante avec la mer. Les eaux de ces divers bassins, éprouvant le flux et le reflux de la mer Adriatique, s'épurent dans une agitation continuelle, et se débarrassent des herbes, des roseaux et de tous les corps étrangers qui viennent flotter à leur surface. Les anguilles affluent dans ces bassins aussitôt après leur naissance; elles ne cherchent plus à en sortir jusqu'à ce qu'elles soient adultes. La pêche de la lagune de Comachio est tellement abondante, qu'elle fait l'unique occupation d'un grand nombre d'hommes qui vivent constamment au milieu de leurs marais. Pour faire juger de l'importance de cette pêche, M. Spallanzani dit que, dans le bassin de Caldirola, qui a 60 milles de circonférence,

il a vu prendre, en une seule nuit, vingt mille livres (de douze onces) pesant d'anguilles; « ce qui est encore peu, ajoute le même observateur, en comparaison d'une pêche de soixante-deux mille cinq cents livres qui se fit quelques années auparavant dans le même bassin et dans le même espace de temps. »

Ces pêcheurs ont remarqué que les anguilles ne se mettent jamais en route quand la lune se montre, quelle que soit sa phase; et si la lumière de cet astre les surprend pendant qu'elles cheminent, elles s'arrêtent aussitôt, et attendent la nuit suivante pour continuer leur route. Ce n'est que par les nuits obscures que les anguilles voyagent, et elles émigrent en troupes plus nombreuses si l'atmosphère est agitée par des orages, si le vent du nord souffle avec violence, et s'il y a reflux à la mer. La lumière du feu les retient également, et les pêcheurs savent profiter de la connaissance de ces faits. Ils sont dans l'usage de pratiquer, au fond des bassins, de petits chemins bordés de roseaux qui conduisent les anguilles voyageuses dans une enceinte également formée de roseaux d'où elles ne peuvent plus sortir. Quand une certaine quantité d'anguilles s'est engagée dans ces défilés insidieux, s'il arrive que les pêcheurs n'en veuillent pas davantage pour le moment, ils se contentent d'allumer des feux à l'entrée, et les anguilles ne passent pas outre. C'est un spectacle singulier de voir ces poissons arriver dans des espèces de chambres construites en roseaux, s'y presser, et s'y entasser au point de les remplir pardessus la surface de l'eau; les pêcheurs les y ramassent dans leurs filets à mesure qu'ils en ont besoin. Ils en transportent une partie à

Comachio pour en faire des salaisons, et ils vendent l'autre à des marchands, qui les conduisent vivantes dans plusieurs parties de l'Italie.

Après la lagune de Comachio, l'endroit où l'on prend le plus d'anguilles est peut-être Workum, en Frise : on en transporte en Angleterre pour plus de 160,000 livres sterling par an. Ces poissons sont aussi fort communs dans le Jutland ; il y existe telle anguillière, où l'on prend quelquefois dans une seule pêche deux mille anguilles, parmi lesquelles il s'en trouve qui pèsent plus de dix livres. Il en arrive souvent au marché de Berlin cinq à six chariots à la fois. Partout où les anguilles se plaisent, il y a un bénéfice réel à les multiplier. La grande consommation qui s'en fait dans nos cuisines en assure le débit ; et si l'on en prend un trop grand nombre pour être conservées en vie, on les sale ou on les fume, et elles sont encore fort bonnes à manger. Les pêcheurs des lacs marécageux de Comachio, dont je viens de parler, ne vivent que de poissons et principalement d'anguilles. Leur manière d'apprêter ces dernières ne peut être plus simple. Après leur avoir fait plusieurs incisions transversales, ils les ouvrent le long du ventre, de la tête à la queue, pour en enlever les intestins et l'épine dorsale ; ensuite ils les saupoudrent de sel, et les font griller sur le feu, en les tournant et les retournant deux ou trois fois, jusqu'à ce que la cuisson ait pénétré partout ; ils n'emploient ni huile ni beurre, la seule graisse du poisson en fait la sauce. « J'ai goûté sur les lieux, dit M. Spallanzani, de ces anguilles ainsi apprêtées ; non seulement je les trouvai délicieuses, mais encore d'une facile digestion...

Pl. 10.

1

2

Ces hommes qui vivent au milieu des marais, qui ne se nourrissent que de poisson, jouissent cependant d'une parfaite santé; ils sont robustes, gaillards, et poussent leur carrière aussi loin que leurs voisins qui habitent un pays sec et mangent de la viande. Il y a plus, si parmi ces derniers il se trouve des jeunes gens d'une constitution faible, menacés de consomption, on les envoie se rétablir dans ces marais en partageant la table et les travaux des pêcheurs. Cette observation curieuse n'est pas sans utilité, puisqu'elle indique une manière d'apprêter les anguilles qui, sans rien diminuer de la délicatesse et de la saveur de leur chair, les rend d'une digestion moins pénible que par tout autre procédé.

ANGUILLE DE SEINE A LA CONDÉ, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Ayez une anguille de Seine vivante, et aussi grosse que possible; puis vous la dépouillez en coupant seulement l'épaisseur de la peau autour de la tête, que

---

SUJETS DE LA PLANCHE DIXIÈME.

Le N° 1 représente l'anguille de Seine à la Condé, grosse pièce garnie d'hatelets.

Le N° 2 représente l'anguille de Seine à la Louis XIV, grosse pièce croustade garnie d'hatelets.

vous serrez de la main gauche en tenant le coin d'une serviette, et de l'autre extrémité, avec la main droite, vous faites quitter la peau, et dépouillez l'anguille, qui se trouve encore couverte d'un épiderme couleur ardoisée ; pour l'enlever, vous faites tremper la moitié de la longueur de l'anguille dans un grand plat à sauter contenant de l'eau bouillante, en ayant soin de la retirer dès que l'épiderme se sépare aisément; ensuite vous recommencez la même opération, afin que l'anguille soit complètement dépouillée. Pour en retirer la nageoire dorsale, vous tenez le bout de la queue de la main gauche, et de l'autre vous l'enlevez avec la lame du couteau et avec légèreté, afin de ne point atteindre la chair. Vous enlevez également la nageoire du ventre par le même moyen.

Voici un second procédé pour retirer cet épiderme : après avoir dépouillé l'anguille, vous la placez tout au long sur la braise de l'âtre, et dès que l'épiderme quitte, vous retournez l'anguille de l'autre côté, et sitôt qu'elle est atteinte par le feu, vous prenez la tête du poisson de la main gauche, et de la droite, en tenant la serviette, vous détachez l'épiderme. Ce procédé est plus accéléré que le précité, et je le préfère, parce qu'il est plus convenable. C'est aux jeunes praticiens à choisir.

L'anguille ainsi préparée, vous en retirez les ouïes et les deux nageoires qui y sont adhérentes, puis vous faites une incision de trois pouces à partir du milieu du ventre, en remontant, afin de vider le poisson avec aisance ; lorsque la vidange en est retirée, vous avez soin d'extraire un intestin sanguin adhé-

rent à la grosse arète; ensuite vous coupez le bout de la queue de l'anguille et la tête à partir de l'ouïe; lavez-la à plusieurs eaux, l'égouttez, l'essuyez, et semez dessus du sel blanc. Une heure après, vous la faites dégorger dix minutes et l'essuyez, puis vous ciselez légèrement chaque côté de l'anguille; après quoi vous en formez une couronne, en la rendant un peu ovale par quatre hatelets qui doivent traverser la chair de l'anguille, que vous renversez sur le dos; puis vous bridez la tête des hatelets par plusieurs tours de ficelle qui se croisent dessous l'anguille. Maintenant vous la placez sur la bride dans une grande casserole ovale contenant une forte mire-poix mouillée d'une bouteille de vin de Sauterne, un verre de vinaigre ordinaire, et deux grandes cuillerées de consommé ou de bouillon de poisson; le tout passé avec pression par l'étamine (1).

Une heure et demie avant le moment de servir, vous faites partir l'ébullition sur un fourneau ardent; arrosez l'anguille de sa cuisson, et la couvrez d'un papier fort et grassement beurré; placez-la feu dessus et dessous, en observant qu'elle ne fasse que mijoter; pendant sa cuisson, vous l'arrosez deux fois; ensuite vous en retirez la moitié du fond, que

(1) Il est essentiel d'assaisonner cette mire-poix un peu plus fortement que de coutume en épices et en aromates, afin de faciliter la digestion de l'anguille, dont la chair est grasse, et chargée de parties lentes et visqueuses. Cette observation doit être prise en considération par mes confrères, et s'étendre à toutes les différentes manières de cuire ce poisson, soit à la mire-poix, soit à la marinade, en additionnant toujours dans ces différentes cuissons un verre de vinaigre ordinaire.

vous passez au tamis de soie et faites réduire en demi-glace ; pendant que cette réduction a lieu, vous masquez la surface de l'anguille avec une glace blonde, dans laquelle vous avez joint un beurre d'écrevisses ; mettez de la braise ardente sur le couvercle en ne le fermant pas hermétiquement, afin que la vapeur puisse quitter, et par ce moyen sécher le dessus de la grosse pièce, que vous égouttez ensuite ; posez-la sur un couvercle, retirez-en les brides et les hatelets et dressez-la dans une croustade de pain (préparée selon les détails décrits dans le chapitre XIV de la deuxième partie du *Patissier royal parisien.*) de trois pouces de hauteur, d'une forme ovale et juste du diamètre que l'anguille avait avant de la mettre au feu ; cette croustade ne doit avoir qu'un pouce et demi de profondeur (et être masquée intérieurement d'une panade pour y contenir la sauce), afin que l'anguille ait de l'élégance ; la partie glacée doit se trouver plus élevée de trois doigts que la croustade ; vous devez avoir fixé celle-ci sur le plat de grosse pièce avec un peu de repaire. Maintenant vous garnissez le milieu de l'anguille d'une partie d'un ragoût que vous composez ainsi : Vous aurez préparé pour grosse pièce, et selon l'analyse décrite dans le chapitre VI de la quatrième partie, la sauce indiquée à la financière, à laquelle vous avez joint la demi-glace de l'anguille et quatre onces de beurre frais d'Isigny, puis une assiettée de petites quenelles de merlans à l'essence de champignons moulées dans la cuillère à café, cinquante queues d'écrevisses, cinquante moyens champignons, cinquante petites truffes tournées en olives et cuites

au madère; vous ferez seulement ébullitionner ce ragoût. Après en avoir garni l'anguille, vous en versez encore une partie autour du pied de la croustade, que vous avez masquée extérieurement de panade, afin qu'elle ne puisse pas s'imbiber de la sauce; vous placez autour des groupes de laitances et des tronçons de moyennes anguilles glacés au four; garnissez le pourtour du ragoût de grosses écrevisses et d'éperlans en couronne; ajoutez un groupe de laitances sur le ragoût qui garnit l'anguille, que vous glacez de rechef; placez sur le bord de la croustade dix hatelets composés de grosses truffes noires et d'escalopes de filets de soles sautés au beurre et glacés ainsi que les truffes. Servez deux saucières garnies avec plus de sauce que de ragoût.

Il est essentiel de consulter le dessin N° 1 de la dixième planche, afin de dresser cette grosse pièce avec élégance.

J'ai servi cette anguille pour la première fois chez madame la princesse de Bagration, à Paris.

ANGUILLE DE SEINE A LA LOUIS XIV, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Après avoir préparé la plus grosse anguille possible, ainsi que nous l'avons démontré ci-dessus, vous la faites cuire dans une forte mire-poix mouillée de deux bouteilles de champagne, de deux grandes cuillerées de consommé ou essence de poisson, puis le jus de deux citrons, le tout passé avec pression par l'étamine. Vous donnez à la cuisson les mêmes soins que ci-dessus, en arrosant trois fois l'anguille

avec sa mire-poix; puis vous la glacez, la débridez, et la dressez dans une croustade de pain semblable à celle précitée; vous aurez soin de mettre un peu de repaire dessous, afin de la fixer sur le plat de grosse pièce; puis vous faites réduire en demi-glace la moitié de la cuisson, que vous aurez passée au tamis de soie; vous l'ajoutez avec quatre onces de beurre frais dans la sauce indiquée au vin de Champagne (Voir quatrième partie, chapitre VI.), préparée pour grosse pièce, dans laquelle vous aurez ajouté cinquante langues ou palais de carpes, la queue d'un homard parée en escalopes, les filets d'une anguille également parés en escalopes, cuits dans le fond de la grosse pièce et bien essuyés sur une serviette, trente petits champignons, trente petites truffes parées en gousses et cuites au champagne; donnez une seule ébullition à ce ragoût, garnissez-en l'intérieur de la grosse pièce, mettez-en la moitié autour de la croustade; placez dessus ce ragoût trois groupes, dont un de truffes en escalopes (sautées et roulées dans une demi-glace), un d'escalopes d'esturgeon sautées et glacées, puis un troisième de queues d'écrevisses roulées dans une demi-glace; les deux côtés de la grosse pièce doivent être garnis pareillement. Placez autour du ragoût un cordon de quenelles d'éperlans au beurre d'écrevisses, sur chacune desquelles vous placez un filet de soles Conti aux truffes, et préparé de même que ceux qui doivent servir sur les œufs des casseroles au riz.

Glacez de nouveau la grosse pièce avec une glace blonde, dans laquelle vous ajoutez un beurre d'écrevisses; placez au milieu un groupe de laitances de

carpes bien blanches et parées en escalopes; posez dix hatelets sur le bord de la croustade ainsi que le dessin N° 2 de la dixième planche le représente; ils se composent d'une belle écrevisse, d'un éperlan en couronne, d'une truffe et d'un éperlan. Glacez la garniture des hatelets, et servez le reste du ragoût dans deux saucières.

Cette grosse pièce est des plus splendides; elle est digne de paraître sur la table d'un roi gastronome.

ANGUILLE DE SEINE A LA LÉON X.

Après avoir habillé une belle anguille de Seine (ou de Comachio) selon les procédés décrits pour le premier article de ce chapitre, vous la faites cuire dans une forte mire-poix mouillée d'une bouteille de sauterne, d'une de champagne, et de trois grandes cuillerées d'essence de poisson, le tout passé par l'étamine avec pression. Faites cuire l'anguille de la manière accoutumée (Voir anguille à la Condé.); dressez-la de même dans une croustade de pain, ainsi que nous l'avons indiqué précédemment; garnissez le milieu de l'anguille d'une partie du ragoût indiqué à la Lucullus (Voir chapitre XIII, quatrième partie.) préparé pour grosse pièce; vous aurez joint à la sauce la moitié du fond de la cuisson réduit en demi-glace, et quatre onces de beurre frais. Versez la moitié dudit ragoût autour de la croustade, posez dessus des groupes de laitances de carpes, garnissez le pourtour de la grosse pièce (du ragoût) de filets de truites à la Horly et d'éperlans en couronne; placez un groupe de queues d'écrevisses (sautées dans une

demi-glace) sur le ragoût qui garnit l'anguille ; glacez-la de nouveau, et posez sur le bord de la croustade comme de coutume dix hatelets garnis ainsi : une quenelle (de farce de saumon) méplate à la Villeroy, une grosse truffe noire, et dessus une seconde quenelle à la Villeroy. Servez le reste du ragoût dans deux saucières.

GROSSE PIÈCE D'ANGUILLE DE SEINE A LA BROCHE, A LA MODERNE.

Préparez une grosse anguille de Seine selon les procédés décrits pour le premier article de ce chapitre ; puis vous la marinez pendant une heure avec un oignon émincé, du persil en branches, de la mignonnette, de la muscade râpée, le jus de deux citrons, une feuille de laurier séparée en quatre, et un peu de thym ; puis vous aurez frotté avec une gousse d'ail le fond et les parois du vase où vous la marinez. Tous les quarts d'heure vous retournez l'anguille dans cet assaisonnement, afin qu'elle en reçoive le goût également. Cinquante minutes avant le moment de servir, vous la retirez de la marinade ; puis vous la posez sur le ventre sur un plafond, et vous la traversez dans le milieu de l'épaisseur de sa chair, et dans l'ovale de la forme que vous lui avez donnée, en observant que les quatre petits hatelets qui la maintiennent de cette forme passent dessus et dessous le grand hatelet, qui doit servir à la coucher sur fer. Maintenant vous avez légèrement fait roussir dans du beurre fin, sur un feu doux, quatre oignons émincés un peu gros, ainsi qu'une racine de

persil et deux truffes, puis une feuille de laurier séparée par fragments, du thym, un peu de sel, de la mignonnette, de la fleur de muscade et deux clous de girofle. Cet assaisonnement étant refroidi, placez-le sur quatre grandes feuilles de papier fort et huilé de chaque côté; donnez-lui la forme de l'anguille, sur laquelle vous le placez; puis vous l'emballez ainsi que nous l'avons démontré pour l'esturgeon à la broche; ensuite vous la fixez sur la broche, en serrant fortement dessus, avec de la ficelle, les deux bouts de l'hatelet qui traverse l'anguille. Placez dessus la grosse pièce un autre grand hatelet courbé, ayant assez d'élévation pour maintenir la grosse pièce sans l'abîmer; vous attachez également les deux bouts de cet hatelet avec de la ficelle en la serrant sur la broche, que vous mettez aussitôt au feu : l'âtre doit être garni comme de coutume. Après une heure de cuisson, vous déballez l'anguille, en retirez tous les fragments de l'assaisonnement, la débridez, la dressez, en retirez les cinq hatelets et la glacez; puis vous la garnissez dans le milieu et autour avec un ragoût composé ainsi : vous avez préparé pour grosse pièce la sauce indiquée à la tortue au vin de Madère (Voir chapitre VI, quatrième partie.), dans laquelle vous ajoutez une assiettée de petites quenelles de farce de filets de soles à la Périgueux, quatre maniveaux de champignons et leurs fonds, et cinquante queues d'écrevisses; donnez à ce ragoût une seule ébullition; glacez de rechef l'anguille, posez dessus des couronnes de filets de soles Conti de cornichons bien verts; ajoutez une grande garniture d'éperlans panés et frits de belle couleur. Servez une saucière garnie de ragoût.

GROSSE PIÈCE D'ANGUILLE DE SEINE A LA VÉNITIENNE.

Habillez et marquez une grosse anguille selon les détails décrits pour la première grosse pièce de ce chapitre ; puis vous la faites cuire dans une marinade cuite et mouillée d'une bouteille de vin blanc et d'un verre de vinaigre ordinaire. Étant près de servir, vous l'égouttez sur un plafond, la débridez, la glacez et la mettez sécher au four, ou bien sous le four de campagne ; ensuite vous la dressez, en retirez les hatelets, et versez au milieu et autour de l'anguille un ragoût composé ainsi : vous aurez préparé pour grosse pièce la sauce indiquée à la vénitienne (Voir chapitre v, quatrième partie.), dans laquelle vous ajoutez les filets d'une anguille parés en escalopes et sautés au beurre, puis quatre maniveaux de champignons. Vous servirez une saucière garnie dudit ragoût ; puis vous placez six grosses écrevisses glacées sur l'anguille, et entre chacune d'elles vous mettez un groupes de laitances ; servez.

GROSSE PIÈCE D'ANGUILLE DE SEINE A LA PARISIENNE.

Préparez une grosse anguille de la manière accoutumée (Voir le premier article de ce chapitre.) ; puis vous la cuisez à la marinade cuite et mouillée d'une bouteille de Chablis et d'un verre de vinaigre ordinaire ; ensuite vous l'égouttez au moment de servir sur un plafond, la glacez au four, la dressez, en re-

tirez les hatelets, et garnissez l'intérieur de l'anguille avec une partie du ragoût (préparez-le pour grosse pièce) indiqué matelote à la parisienne (Voir ch. XIII, quatrième partie.) ; versez presque le reste dudit ragoût autour de l'anguille, que vous glacez de rechef; placez dessus des groupes de laitances bien blanches, et servez le reste du ragoût dans une saucière.

GROSSE PIÈCE D'ANGUILLE DE SEINE A LA ROUENNAISE.

Préparez et cuisez une grosse anguille selon les détails décrits ci-dessus ; puis vous la glacez au four, la dressez, et garnissez l'intérieur de l'anguille et le pourtour avec le ragoût indiqué à la rouennaise (Voir chapitre XIII, quatrième partie.) ; placez dessus la grosse pièce des éperlans en couronne cuits à l'eau de sel.

Servez une saucière garnie du ragoût précité.

GROSSE PIÈCE D'ANGUILLE DE SEINE A LA MARINIÈRE.

Vous préparez et cuisez cette grosse pièce ainsi que je l'ai indiqué pour la préparation de l'anguille à la parisienne ; puis vous la glacez au four, la dressez, et la garnissez intérieurement avec le ragoût indiqué à la marinière (Voir chapitre XIII, quatrième partie.), et marqué pour grosse pièce ; versez-en le reste dans une saucière, et garnissez l'anguille de grosses écrevisses glacées ; servez.

GROSSE PIÈCE D'ANGUILLE DE SEINE A LA PÉRIGORD.

Après avoir préparé et fait cuire de la manière accoutumée une grosse anguille de Seine, vous la glacez au four, la dressez et la garnissez autour et dans l'intérieur avec le ragoût indiqué à la Périgord (Voir chapitre XIII, quatrième partie.), marqué pour grosse pièce ; servez le reste du ragoût dans une saucière, et garnissez le tour du ragoût d'un cordon de filets de soles à la Villeroy.

Observation.

J'ai servi également des grosses pièces d'anguilles préparées et cuites ainsi qu'il est démontré pour celle à la parisienne, avec les ragoûts à la provençale, à la génoise, à la bourguignotte, à la Périgueux, et généralement avec tous les ragoûts contenus dans le chapitre XIII de la quatrième partie. Pour rendre cette grosse pièce moins coûteuse, vous la préparez toujours, selon la coutume, à la marinade ; puis vous la saucez avec les sauces indiquées au suprême, à la ravigotte printanière, à l'ail, à la provençale, à la Soubise, à la poivrade, à la tomate, à la parisienne, à la hollandaise au suprême, à la financière, à l'italienne, à la romaine, à la napolitaine. Mes confrères devront marquer ces grosses pièces d'anguilles sur leurs menus en leur assignant le nom du ragoût ou de la sauce qu'ils voudront servir avec.

GROSSE PIÈCE D'ANGUILLE A LA POMPADOUR.

Après avoir habillé et préparé une grosse anguille de Seine selon les procédés décrits pour le premier article de ce chapitre, vous la faites cuire dans une mire-poix mouillée d'un verre de vinaigre ordinaire, d'une bouteille de vin de Sauterne, et deux grandes cuillerées de consommé ou bouillon de poisson, le tout passé fortement à l'étamine. Au moment de servir, vous égouttez l'anguille sur un plafond, la débridez, puis vous la masquez dessus et sur les côtés (en laissant les hatelets, afin de la maintenir de belle forme) avec une anglaise (1), et semez dessus de la mie de pain mêlée avec un peu de Parmesan râpé; appuyez-la autour et dessus l'anguille avec la lame du couteau, et semez dessus de petites gouttes de beurre fondu; ensuite mettez la grosse pièce à four doux, afin de la colorer d'un beau blond; puis vous la dressez; en retirez les hatelets, et versez autour et au milieu la sauce indiquée à la parisienne (Voir chapitre VI, quatrième partie), préparée pour grosse pièce, et dans laquelle vous avez additionné le quart de la cuisson de l'anguille, passée au tamis de soie, et réduite en demi-glace; servez-en une partie

(1) Préparée ainsi : quatre onces de beurre frais à peine fondu, dans lequel vous ajoutez un peu de sel, de poivre et de muscade râpée, et versez ce beurre peu à peu dans un petit bol contenant six jaunes d'œuf que vous remuez avec une cuillère au fur et à mesure que le beurre s'y amalgame.

dans une saucière à part, et garnissez le tour de la grosse pièce d'éperlans cuits à l'eau de sel.

GROSSE PIÈCE D'ANGUILLE DE SEINE A LA MARÉCHAL.

Préparez une grosse anguille selon l'analyse décrite au premier article de ce chapitre; puis vous la faites cuire avec la même mire-poix indiquée ci-dessus, dans laquelle vous la laissez refroidir. Vous l'égouttez ensuite, la débridez et la panez, selon les détails précités; puis vous la placez sur un grand gril frotté d'huile d'Aix, et du côté du dessus de l'anguille, en la conservant toujours maintenue par les hatelets. Observez que le feu doit être de cendres chaudes très épaisses, et plus large de six pouces que le volume de la grosse pièce. Lorsque l'anguille est colorée blond, vous la renversez sur un grand couvercle en la maintenant avec ses hatelets; dressez-la en la glissant du couvercle du plat; puis vous versez autour et au milieu de la sauce indiquée au brochet au vin du Rhin (Voir chapitre VI, quatrième partie.) préparée pour grosse pièce, et dans laquelle vous avez additionné le quart de la cuisson passée au tamis de soie, et réduite en demi-glace; servez une saucière garnie à part.

MOYENNE GROSSE PIÈCE D'ANGUILLE DE SEINE A LA TARTARE.

Préparez de tout point une grosse anguille ainsi qu'il est démontré ci-dessus; grillez-la avec les soins précités, et dressez-la sur une sauce à la tartare

(Voyez sauce à la tartare.); servez une saucière garnie de la même sauce.

MOYENNE GROSSE PIÈCE D'ANGUILLE GRILLÉE, SAUCE AUX HOMARDS.

Après avoir préparé une grosse anguille selon les détails décrits pour le premier article de ce chapitre, vous la marinez dans un verre d'huile d'Aix, avec un oignon émincé, du persil en branches, du poivre concassé, de la muscade râpée, deux feuilles de laurier et un peu de thym. Observez que cet assaisonnement doit être un peu relevé. Une heure avant le moment de servir, vous l'égouttez de la marinade; puis vous la faites cuire sur un gril à petit feu, afin qu'elle soit bien atteinte intérieurement, et colorée de belle couleur. Ensuite vous la dressez, en retirez les hatelets, et versez autour et au milieu une sauce aux homards (Voir chapitre v, quatrième partie.) préparée pour grosse pièce; servez-en une partie dans une saucière; glacez l'anguille, et servez.

MOYENNE GROSSE PIÈCE D'ANGUILLE DE SEINE, SAUCE AUX ÉCREVISSES.

Préparez, marinez et faites griller une grosse anguille, en suivant les détails énoncés ci-dessus; puis vous la dressez, en retirez les hatelets, la glacez, et versez autour et dans l'intérieur la sauce indiquée aux écrevisses (Voir le chapitre v de la quatrième partie.), et marquée pour grosse pièce; servez à part une saucière garnie.

MOYENNE GROSSE PIÈCE D'ANGUILLE GRILLÉE, SAUCE AUX CREVETTES.

Après avoir préparé, mariné et grillé une grosse anguille de Seine, ainsi que nous l'avons démontré pour l'anguille à la sauce aux homards, vous la dressez, en retirez les hatelets, la glacez, et versez autour et dans le milieu la sauce indiquée aux crevettes (Voir chapitre v, quatrième partie.), préparée pour grosse pièce; servez une saucière garnie.

MOYENNE GROSSE PIÈCE D'ANGUILLE, SAUCE AUX HUITRES ET AUX CHAMPIGNONS.

Vous préparez, marinez et grillez une grosse anguille de Seine, selon les détails que j'ai décrits pour la préparation de celle à la sauce aux homards; puis, après l'avoir dressée et avoir retiré les hatelets, vous la glacez et versez dans l'intérieur et autour la sauce indiquée aux huîtres et aux champignons (Voir chapitre v, quatrième partie.), marquée pour grosse pièce; servez à part une saucière garnie de ladite sauce.

MOYENNE GROSSE PIÈCE D'ANGUILLE GRILLÉE, SAUCE AUX MOULES.

A l'égard de cette grosse pièce, il faut mariner et griller une grosse anguille de Seine, ainsi qu'il est indiqué pour la préparation de celle à la sauce aux homards (Voir plus haut.); après quoi vous la dressez, en retirez les hatelets, la glacez, et versez au-

tour et au milieu, la sauce aux moules contenue dans le chapitre v de la quatrième partie, et préparée pour grosse pièce.

Servez-en une partie dans une saucière.

Observation.

L'abbé Spallanzani rapporte que les pêcheurs des lagunes de Comachio ne se nourrissent que d'anguilles, qu'ils assaisonnent fortement, et font griller ensuite; et il ajoute qu'ils se portent très bien : donc, l'anguille n'est pas si indigeste étant grillée, que celle cuite dans des marinades et des mire-poix (1); mais comme ces deux dernières préparations donnent plus d'attrait et d'avantage pour servir les grosses anguilles sur les tables opulentes; que d'ailleurs ces préparations rehaussent le goût savoureux de ce poisson, et ne le rendent pas pour cela de plus difficile digestion, puisque ces sortes de grosses pièces ne se servent que rarement, mes confrères devront les servir selon l'analyse des préparations précitées. C'est aux Amphitryons à offrir toujours de bons vins à leurs convives, afin que la coction de cet aliment s'opère avec succès dans l'estomac des gourmands. Cependant, les praticiens culinaires doivent servir souvent les anguilles grillées, soit pour entrée ou pour grosse pièce, sur la table de ceux qui les aiment par goût. Ensuite, ils devront servir avec l'anguille grillée les sauces indiquées à la vénitienne, à la ravigotte, à l'italienne,

(1) MM. Lémery et Aulagnier recommandent également de préférer anguille grillée.

à la génoise, à la financière, à la Périgord, à la bourguignotte, à la bordelaise, à la normande, à la Soubise, à la française, à la provençale à l'ail; puis avec les ragoûts à la parisienne, à la normande, à la rouennaise, à la génoise, à la marinière, à la Périgord, et autres ragoûts indiqués dans le chapitre XIII de la quatrième partie, mais en relevant toujours un peu plus l'assaisonnement de ces sauces et ragoûts.

MOYENNE GROSSE PIÈCE D'ANGUILLE GRILLÉE, SAUCE POIVRADE.

Vous habillez une anguille de Seine, puis vous la coupez par tronçons et la marinez comme de coutume; une demi-heure avant de servir, vous la faites griller avec soin, la dressez, et la masquez avec la sauce indiquée à la poivrade (Voir chapitre VIII, quatrième partie.) préparée pour une moyenne grosse pièce; servez-en une saucière à part.

Observation.

L'anguille étant coupée en tronçons cuit plus vite que lorsqu'elle est conservée entière et troussée en couronne, ainsi que nous l'avons indiqué dans ce chapitre; mais l'aspect en est moins agréable à la vue. Mes confrères serviront de grosses anguilles coupées en tronçons et grillées également avec les sauces piquantes tomates ou hachées, puis avec les sauces citées ci-dessus. Enfin j'observerai qu'il ne faut jamais servir de sauce au beurre avec ce poisson, la chair en étant déjà trop grasse par elle-même, ce qui la rend d'assez difficile digestion.

MOYENNE GROSSE PIÈCE D'ANGUILLE EN MATELOTE A LA MARINIÈRE.

Après avoir préparé une anguille selon la règle (Voir le premier article de ce chapitre.), vous la coupez par petits tronçons, et semez dessus un peu de sel marin, puis vous la sautez de temps en temps. Une heure après, vous la faites dégorger à l'eau froide, l'égouttez, l'essuyez et la faites cuire dans une marinade mouillée d'une bouteille de vin blanc, d'un verre de vinaigre ordinaire et de deux grandes cuillerées de consommé ou essence de poisson. Etant près de servir vous l'égouttez, la dressez en turban en mettant entre chaque tronçon un croûton glacé; faites réduire en demi-glace, après l'avoir passé au tamis de soie, le quart du fond de la cuisson; joignez cette glace dans le ragoût indiqué à la marinière (Voir chapitre XIII, quatrième partie.), préparé pour une moyenne grosse pièce; puis vous versez de ce ragoût dans le turban d'anguille, que vous masquez de sauce. Servez le reste du ragoût dans une saucière à part.

Observation.

Après avoir fait cuire une moyenne anguille pour grosse pièce ordinaire dans la marinade précitée, vous pouvez la servir en matelote à la parisienne, à la bourguignotte, à la rouennaise, à la normande, à la génoise. Il suffira d'ajouter aux ragoûts précités une trentaine de petits oignons préparés pour matelote, (Voir le chapitre XIV de la deuxième partie.),

mais en observant de les passer blonds dans le beurre, et de les cuire au vin blanc avec un peu de consommé ou essence de poisson; alors chaque grosse pièce prendra le nom de la matelote qui en fera la garniture, et toujours en garnissant chaque tronçon d'anguille d'un croûton de pain glacé et préparé pour matelote; puis vous garnirez la grosse pièce d'écrevisses glacées, et servirez une saucière contenant du ragoût.

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE MATELOTE D'ANGUILLE A LA VICTOR HUGO.

Préparez, marinez et grillez une grosse anguille ainsi que je l'ai démontré pour celle indiquée à la sauce aux homards; vous dressez les tronçons en formant un turban, et plaçant entre chacun d'eux un croûton de pain préparé selon la règle et glacé pour matelotes. Garnissez l'intérieur de l'anguille avec le ragoût indiqué matelote au vin de Champagne (Voir chapitre XIII, quatrième partie.); ensuite vous garnissez le tour du turban de groupes de petits oignons (préparés ainsi qu'il est indiqué ci-dessus), de laitances de carpes, et de champignons bien blancs. Masquez l'anguille avec la sauce du ragoût que vous aurez préparé pour grosse pièce, servez-en une saucière à part, et garnissez le tour de l'anguille de quenelles de merlans au beurre d'écrevisses.

A cet effet voyez le quatrième chapitre de la première partie.

L'anguille étant plus saine grillée que bouillie,

j'engage mes confrères à en agir ainsi pour les anguilles servies en matelote. Maïs, me dira-t-on, ce poisson n'aura plus le même goût. Je répondrai que pour y remédier il suffira d'ajouter une petite anguille dans la préparation de la sauce; et, comme dit le proverbe, la sauce fait manger le poisson.

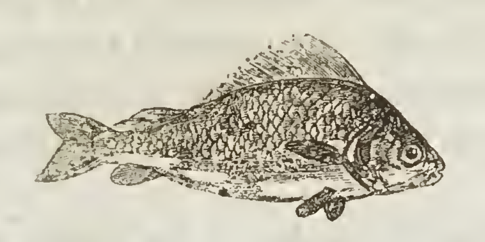
MOYENNE GROSSE PIÈCE D'ANGUILLE A LA ROYALE ALLEMANDE.

Habillez de la manière accoutumée une grosse anguille de Seine, puis vous la coupez en tronçons de deux pouces de longueur, et les sautez avec un peu de sel blanc. Une heure après, vous la faites dégorger dix minutes; puis vous l'égouttez, l'essuyez, et placez les tronçons dans un grand plat à glacer beurré; ensuite vous semez dessus un peu de sel, de poivre et de muscade râpée; couvrez la surface avec la chair de deux citrons épépinés et coupés fin. Ajoutez dessus çà et là deux échalotes émincées, une pincée de gros poivre blanc et deux racines de persil émincées en petits filets. Faites cuire l'anguille feu dessus et dessous et doucement; lorsqu'elle est cuite, vous en retirez tout l'assaisonnement, le mettez dans une casserole contenant une grande cuillerée d'essence de poisson toute bouillante, avec laquelle vous aurez retiré l'essence de l'anguille du plat à sauter; donnez quelques ébullitions à cet assaisonnement, puis vous le passez au tamis de soie, et le liez ensuite avec un peu de roux blanc; dégraissez cette sauce avec soin, faites-la réduire à point, retirez-la du feu, liez-la avec trois jaunes d'œuf préparés en liai-

son comme de coutume; donnez-lui quelques ébullitions et passez-la à l'étamine dans une casserole contenant deux fois la quantité de la sauce indiquée à l'allemande (Voir *Traité des petites sauces*, quatrième partie.) et presque bouillante, dans laquelle vous joignez une assiettée de petites quenelles de carpes, puis cinquante champignons et quarante petits oignons cuits au bouillon de poisson; donnez une seule ébullition, et garnissez de ce ragoût l'intérieur de l'anguille, que vous saucez; placez dessus six grosses écrevisses et entre chacune d'elles un groupe de laitances de carpes; garnissez le pourtour de filets de soles à la Horly.

Je finis ici la série des grosses pièces d'anguilles d'après nos procédés; mais nous reviendrons sur ce poisson au *Traité des entrées*.





CHAPITRE XVIII.

TRAITÉ DES GROSSES PIÈCES DE PERCHES DE SEINE.

SOMMAIRE.

Moyenne grosse pièce de perches de Seine à la hollandaise ; idem de perches sauce aux huîtres ; idem de perches sauce au beurre d'anchois ; idem de perches sauce au beurre d'ail ; idem de perches sauce à l'essence de truffes ; idem à l'anglaise sauce aux homards ; idem à la parisienne ; idem à la régence ; idem à la Xavier ; idem à la Millevoie ; idem à la normande ; idem en matelote à l'algérienne ; idem en matelote à la Comachio ; idem en matelote à la Richelieu ; idem à la Pompadour ; idem farcies glacées au four ; idem à la Villeroy ; idem au gratin ; idem en caisse , idem en matelote à l'allemande ; idem de perches à l'allemande.

REMARQUES ET OBSERVATIONS.

La perche est un poisson d'eau douce ; elle se plaît dans les fleuves et rivières dont les eaux sont claires et rapides. Celles pêchées dans les étangs sentent la vase et sont de difficile digestion, tandis que celles prises dans les rivières

ont la chair blanche, ferme, feuilletée, d'un goût exquis, et se digèrent avec une extrême facilité. Cet aliment, comme chair de poisson, est le plus salutaire et le plus restaurant; il convient à toutes sortes d'âge et de tempérament. Cependant ce poisson est moins délicat pendant les mois de mars et d'avril, époque de leur frai.

Les très grosses perches et les petites sont moins estimées que les moyennes. MM. Lemery et Aulagnier prétendent qu'en vieillissant la chair devient coriace, et perd ses bonnes qualités. La chair des petites est visqueuse. Cependant les plus grosses sont toujours les plus recherchées et les plus chères dans nos marchés; nous les servons sur les tables les plus opulentes et les plus splendides, et toujours avec succès. Néanmoins les personnes en convalescence, ou celles dont l'estomac est délabré, doivent de préférence se faire servir celles de moyenne grosseur. D'ailleurs, comme ce poisson ne paraît sur les tables qu'à des époques éloignées entre elles, je ne pense pas qu'il puisse jamais nuire à la santé. J'ai remarqué que les grosses perches que j'ai vu servir, et que j'ai servies pendant ma carrière culinaire, étaient toujours très recherchées par les convives, qui s'en régalaient et laissaient les plats nets. Voilà ce que trente années de pratique et d'expérience m'ont démontré. D'ailleurs il nous est bien facile de contenter tous les goûts et tous les estomacs.

La perche nage avec une extrême vitesse; elle est armée de nageoires dures et perçantes qui deviennent funestes aux autres poissons; le brochet lui-même ne peut en approcher. Ainsi que ce poisson dévas-

tateur, la perche poursuit et dévore les autres poissons; ceux même de son espèce ne sont point épargnés.

On doit éviter de se piquer avec ses nageoires aiguës, dont la blessure est dangereuse.

La perche des fleuves et rivières se reconnaît aisément : elle a le dos d'un vert doré et moiré de raies noires qui s'éteignent sensiblement vers le ventre, puis les nageoires sont d'un beau rouge; tandis que celles qui ont vécu dans les eaux stagnantes et vaseuses ont le corps ainsi que les nageoires d'une teinte brune.

La fraîcheur de ce poisson se reconnaît au brillant de l'œil et à la teinte rosée de l'ouïe.

Il existe une seconde espèce de petites perches, dite goujonnière, dont la chair est délicate, nourrissante et de facile digestion. Nous ne parlerons point de la perche de mer, qui se trouve très rarement dans nos marchés. M. Aulagnier la recommande, étant, dit-il, aussi salutaire que celle de rivière. Il faudra donc la préparer selon les procédés décrits dans ce chapitre.

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE PERCHES DE SEINE A LA HOLLANDAISE.

Ayez cinq grosses perches de Seine; retirez-en les ouïes, et les videz; puis vous bridez les têtes de quelques tours de ficelle. Une demi-heure avant le moment de servir, vous les mettez sur la feuille d'une poissonnière contenant de l'eau à laquelle vous ajoutez du sel blanc en suffisante quantité, puis la chair

d'un citron épépiné et coupé par tranches, un oignon émincé, une carotte idem, un peu de persil en branches, un fragment de thym et de laurier, et un peu de macis. Faites partir l'ébullition sur un feu ardent; ensuite vous faites mijoter doucement. Etant près de servir, vous égouttez les perches, et en retirez les nageoires, que vous mettez sur une assiette, et enlevez avec la pointe du couteau les écailles des deux côtés de chaque perche; puis vous les dressez sur une serviette posée sur le plat, en plaçant la plus grosse au milieu; entourez la grosse pièce de pommes de terre cuites à l'eau de sel; posez droites les nageoires rouges sur le milieu de chaque perche et dans la longueur; servez deux saucières contenant du beurre frais fondu, auquel vous avez joint un peu de sel, de poivre, de muscade râpée, et le jus d'un citron; servez.

Les Hollandais sont tellement amateurs de la perche, qu'ils la préfèrent à tous les autres poissons, même au cabillaud, qu'ils aiment beaucoup.

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE PERCHES DE SEINE, SAUCE AUX HUITRES.

Habillez, cuisez et dressez cinq grosses perches de rivière selon les détails décrits pour le premier article de ce chapitre; puis vous servez avec deux saucières garnies de la sauce indiquée aux huîtres. (Voyez chapitre v, quatrième partie.) La grosse pièce doit être garnie de pommes de terre cuites à l'eau de sel et de groupes de persil.

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE PERCHES DE RIVIÈRE, SAUCE AU BEURRE D'ANCHOIS.

Préparez, cuisez et dressez cinq grosses perches de Seine, ainsi que je l'ai démontré pour servir celle dite à la hollandaise; puis vous placez dessus les nageoires rouges conservées à cet effet, et les garnissez autour de pommes de terre parées en olives et cuites à l'eau de sel; servez avec deux saucières garnies de la sauce hollandaise au suprême (Voir chapitre v, quatrième partie.), dans laquelle vous additionnez un beurre de deux anchois bien frais préparé de la manière accoutumée. (Voyez *Traité des petites sauces.*)

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE PERCHES DE SEINE, SAUCE AU BEURRE D'AIL.

Pour la préparation de cette grosse pièce, vous procédez de tout point ainsi qu'il est démontré au premier article de ce chapitre; puis, après avoir fait cuire vos cinq perches, vous les dressez, et armez le dessus des nageoires rouges; garnissez le tour de pommes de terre préparées comme de coutume; servez la grosse pièce avec deux saucières garnies de la sauce indiquée au beurre d'ail. (Voir le chapitre IX, quatrième partie.)

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE PERCHES DE SEINE, SAUCE AU BEURRE A L'ESSENCE DE TRUFFES.

Après avoir habillé, fait cuire et dressé cinq gros-

ses perches selon l'analyse de la préparation de celles dites à la hollandaise, vous placez les nageoires dessus, et garnissez le tour de pommes de terre cuites à l'eau de sel et parées en grosses olives; puis vous servez deux saucières garnies de la sauce au beurre indiquée à l'essence de truffes. (A cet effet, consultez le chapitre IX de la quatrième partie.)

Observation.

Nous sommes dans l'usage de servir avec les perches décrites précédemment les sauces au beurre à l'essence de champignons, à la maître-d'hôtel liée, au beurre d'écrevisses, au beurre de homards, au beurre au blond de veau, à la ravigotte, à la vénitienne, à la flamande, à la pluche de cerfeuil, de persil, de ravigotte hachée.

Maintenant, je vais procéder à l'analyse des grosses pièces de perches saucées.

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE PERCHES DE SEINE A L'ANGLAISE, SAUCE AUX HOMARDS.

Préparez et cuisez cinq grosses perches ainsi qu'il est démontré pour la préparation du premier article de ce chapitre; étant près de servir, vous les égouttez, les débridez, les écaillez, et mettez les nageoires rouges de côté sur une assiette; dressez la grosse pièce, garnissez-la autour de pommes de terre cuites à l'eau de sel et parées en grosses olives; masquez-la avec une partie de la sauce indiquée hollandaise au suprême (Voir chapitre v, quatrième partie.), dans laquelle vous additionnez la chair d'un homard cou-

pée en gros dés, et le beurre du rouge dudit homard; placez trois nageoires sur chaque perche, et servez à part une saucière garnie de sauce hollandaise.

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE PERCHES DE SEINE A LA PARISIENNE.

Après avoir préparé, fait cuire et dressé cinq grosses perches, ainsi qu'il est démontré ci-dessus, vous les garnissez autour d'éperlans cuits à l'eau de sel ; puis vous les masquez avec le ragoût énoncé à la parisienne (Voir chapitre XIII, quatrième partie.), préparé pour grosse pièce ; servez-en à part une saucière garnie, ainsi que des pommes de terre cuites à l'eau de sel.

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE PERCHES DE SEINE A LA RÉGENCE.

Préparez cette grosse pièce selon les détails analysés pour les perches servies à l'anglaise décrites précédemment ; puis vous les masquez avec la garniture de truffes indiquée à la régence (Voir le chapitre XII de la quatrième partie.); placez autour une garniture de laitances de carpes ; servez à part une saucière garnie.

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE PERCHES DE SEINE A LA XAVIER.

A l'égard de ces perches, préparez-les, cuisez-les et dressez-les en suivant l'analyse décrite pour celles dites à l'anglaise ; puis vous les masquez de la gar-

niture de truffes dite au suprême (Voir chapitre XII, quatrième partie.), préparée pour grosse pièce ; servez à part une saucière garnie, et placez autour des perches un cordon de grosses écrevisses glacées.

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE PERCHES DE SEINE A LA MILLEVOYE.

Préparez, cuisez et dressez cinq grosses perches de Seine, en suivant les détails et procédés décrits pour celles dites à l'anglaise ; puis vous les masquez avec la garniture de truffes indiquée au vin de Champagne (Voir le chapitre XII de la quatrième partie); garnissez le dessus des perches de laitances de carpes, et le pourtour de la grosse pièce de quenelles de merlans que vous glacez ; servez à part une saucière garnie de la garniture de truffes que vous avez préparée, bien entendu, en conséquence.

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE PERCHES DE SEINE A LA NORMANDE.

Vous préparez de tout point cinq grosses perches, en suivant les procédés décrits pour celles énoncées à l'anglaise ; puis vous les dressez, et versez dessus le ragoût indiqué à la normande (Voir chapitre XIII, quatrième partie.), préparé pour une moyenne grosse pièce ; garnissez le tour du ragoût d'écrevisses et de groupes de laitances; servez à part une saucière garnie.

Observation.

Mes confrères doivent également servir des grosses pièces de perches à la rouennaise, à la vénitienne, à la Navarin, à la provençale, à la Waterfish, et gé-

néralement avec toutes les sauces au beurre analysées dans le IX chapitre de la quatrième partie.

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE PERCHES DE SEINE EN MATELOTE A L'ALGÉRIENNE.

Après avoir échardé (1) quatre grosses perches, vous maintenez les ouïes par quelques tours de ficelle, et les placez sur la feuille de la poissonnière, dans laquelle vous versez une forte mire-moix préparée selon la règle, et mouillée avec deux bouteilles de vin blanc et deux grandes cuillerées de consommé au bouillon de poisson; ajoutez la chair d'un citron épépiné; quarante minutes avant le moment du service, faites partir l'ébullition sur un fourneau ardent; ensuite vous observez qu'elle soit douce et réglée; étant près de servir, vous les égouttez, les débridez, et les dressez sur le plat en formant le losange; versez au milieu le ragoût indiqué à la Navarin (Voir chapitre XIII, quatrième partie.), dans lequel vous avez ajouté une escalope de filets de soles sautés au beurre, et le quart de la cuisson des perches passé

(1) La perche ne s'écaille pas comme les autres poissons, vu la ténacité des innombrables petites écailles qui la couvrent. Pour les écharder vous prenez une râpe ordinaire de la main droite, et de la gauche vous maintenez le poisson devant vous, puis vous passez légèrement la râpe sur toute la surface de l'écaille en travers de la perche, ce qui la fait quitter aisément et sans endommager en rien la chair; lorsque le poisson est écaillé vous en retitez les ouïes et les intestins; puis vous plongez une seconde chaque perche dans l'eau bouillante, les égouttez et passez légèrement le couteau dessus, afin d'enlever un limon qui se trouvait sous l'écaille; la chair en devient plus nette et plus blanche. Ce procédé est le seul convenable pour écharder les perches, ce qui signifie les écailler, ainsi que je viens de le démontrer.

au tamis de soie et réduit en demi-glace, puis du beurre frais; placez aux quatre coins de la grosse pièce deux groupes de petits oignons préparés à blanc pour matelote, et deux groupes de champignons blancs; ajoutez sur chaque perche que vous avez saucée une belle laitance de carpe, et garnissez le tour de filets de soles panés à l'anglaise et frits de belle couleur; servez à part une saucière garnie dudit ragoût.

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE PERCHES DE SEINE EN MATELOTE A LA COMACHIO.

Préparez, cuisez et dressez en losanges quatre grosses perches, selon les procédés analysés ci-dessus; puis vous versez dans le milieu le ragoût indiqué escalopes d'anguilles à la Périgueux (Voir chapitre XIII, quatrième partie.) préparé pour grosse pièce, en y joignant une petite assiettée de petits oignons à peine roussis et cuits pour matelote, quatre maniveaux de champignons et leur fond, puis le quart de la cuisson que vous avez passé au tamis de soie et fait réduire en demi-glace, un peu de beurre d'anchois et de beurre ordinaire; masquez les perches avec la sauce dudit ragoût, dont vous servez une saucière garnie à part; placez sur chaque perche une grosse écrevisse glacée, et deux laitances de carpes; garnissez le tour de la grosse pièce de filets d'anguilles à la Horly.

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE PERCHES DE SEINE EN MATELOTE A LA RICHELIEU.

Préparez de tout point et dressez quatre grosses perches, ainsi que nous l'avons démontré pour servir celle dite à l'algérienne; puis vous préparez pour grosse pièce la sauce indiquée à la Richelieu (Voir chapitre VII, quatrième partie.), dans laquelle vous ajoutez le tiers du fond des perches réduit en demi-glace, puis un beurre d'écrevisses, une assiettée de petites quenelles de merlans, cinquante queues d'écrevisses et cinquante champignons; donnez une seule ébullition à ce ragoût, et vous en garnissez le milieu des perches, que vous saucez; garnissez du ragoût une saucière que vous servez en même temps. Placez dessus les perches des éperlans ayant la forme de croissants et cuits à l'eau de sel; garnissez la grosse pièce d'écrevisses et de croûtons glacés préparés pour matelote; servez.

Observation.

Mes confrères doivent encore servir des perches en matelote à la marinière, à la bourguignotte, à la génoise, à la Périgord, au vin de Champagne à la parisienne, à la marinade et à la rouennaise.

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE PERCHES DE SEINE A LA POMPADOUR.

Après avoir échardé et nettoyé cinq grosses perches selon la règle, vous semez dessus un peu de sel

blanc. Une heure après vous les faites dégorger dix minutes; puis vous les lavez, les égouttez, les essuyez et garnissez l'intérieur de farce de merlans; placez-les ensuite sur la feuille grassement beurrée de la poissonnière; masquez la surface de chaque perche de la même farce et d'un pouce d'épaisseur; placez-les dans la poissonnière, puis vous les faites cuire et les servez selon les détails que j'ai déjà décrits dans les chapitres précédents. (Voyez turbot à la Pompadour.) Servez à part une saucière garnie.

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE PERCHES DE SEINE FARCIES ET GLACÉES AU FOUR.

Après avoir préparé et garni de farce de merlans intérieurement et dessus cinq grosses perches selon les détails précités, vous les faites cuire, les dressez et les servez en suivant l'analyse décrite pour la préparation du turbot farci et glacé au four.

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE PERCHES A LA VILLEROI.

Préparez, farcissez et masquez de farce de poisson cinq grosses perches de Seine ainsi qu'il est démontré pour celles à la Pompadour; puis vous terminez l'opération selon les procédés indiqués pour les rougets dits à la Villeroi. Servez à part une saucière garnie.

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE PERCHES DE SEINE A LA POLONAISE.

Après avoir préparé, garni et masqué de farce de poisson cinq perches, ainsi que nous l'avons analysé pour la préparation de celles dites à la Pompadour, vous les cuisez, les dressez et les saucez selon les procédés décrits pour la truite à la polonaise. Une saucière garnie doit être servie à part.

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE PERCHES DE SEINE AU GRATIN.

Échardez et videz cinq grosses perches, puis vous les sautez dans un plat en semant dessus un peu de sel blanc. Une heure après, vous les faites dégorger dix minutes; ensuite vous les lavez, les égouttez, les essuyez et terminez cette grosse pièce selon les procédés décrits pour les rougets au gratin. Servez à part une saucière garnie.

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE PERCHES DE SEINE EN CAISSE.

Préparez cinq grosses perches ainsi qu'il est démontré ci-dessus; puis vous achevez la grosse pièce en procédant selon les détails décrits pour servir les rougets en caisse. (Voir cet article.) Vous devez toujours servir une saucière garnie.

Observation.

Mes confrères devront servir également des perches,

selon les divers procédés que j'ai indiqués pour servir les grosses pièces de rougets. A cet effet, les praticiens voudront bien se reporter au chapitre contenant l'analyse des grosses pièces de rougets.

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE PERCHES DE SEINE EN MATELOTE A L'ALLEMANDE.

Après avoir préparé cinq grosses perches selon les détails décrits pour celles au gratin, vous les coupez par tronçons; puis vous terminez l'opération ainsi que nous l'avons démontré pour la préparation de la matelote de carpe dite à l'allemande. Voir le chapitre contenant la description des grosses pièces de carpes.

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE PERCHES DE SEINE A L'ALLEMANDE.

Vous préparez de tout point cinq grosses perches selon l'analyse de celles énoncées au gratin; puis vous les faites cuire et les servez en suivant les procédés décrits pour la confection de la carpe dite à l'allemande. Servez à part une saucière garnie.

Observation.

J'ai servi également des perches pour grosse pièce à la hongroise, à la viennoise, à la royale allemande. Les praticiens, pour ces sortes de préparations, voudront bien se reporter au chapitre contenant l'analyse des grosses pièces de carpes.

La perche étant un poisson salutaire et nutritif,

nous ne saurions trop en varier les assaisonnements, les sauces et les ragoûts.

Les praticiens dont le génie est inventif trouveront des inspirations dans le contenu de ce traité du poisson pour le servir avec de nouvelles préparations. Ce sont surtout les aliments sains que nous devons considérer comme les plus dignes d'occuper nos loisirs et nos méditations. C'est par ce dévoûment à la science qu'elle s'agrandit sans cesse.





CHAPITRE XIX.

TRAITÉ DES GROSSES PIÈCES DE MATELOTES.

SOMMAIRE.

Matelote à la Rothschild, grosse pièce garnie d'hatelets ; idem à la Suffren, grosse pièce garnie d'hatelets ; idem à la Marc-Antoine, grosse pièce garnie d'hatelets ; idem à la Kléber, grosse pièce garnie d'hatelets ; idem à la Fénelon, grosse pièce garnie d'hatelets ; idem à la royale, grosse pièce garnie d'hatelets ; idem à la Massillon, grosse pièce garnie d'hatelets ; moyenne grosse pièce de matelote au vin de Champagne ; idem au vin de Bordeaux ; idem à la Périgueux ; idem à la génoise ; idem à la marinière, matelote d'office; idem à la provençale.

MATELOTE A LA ROTHSCHILD, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

HABILLEZ selon la règle une darne d'esturgeon de dix pouces de long, une belle anguille, une belle carpe, deux perches (échardées) et deux gros rougets ; lavez et égouttez ces poissons ; semez du sel blanc sur la darne d'esturgeon,

et la laissez de côté; ensuite vous coupez chaque poisson par tronçons de deux pouces de large; séparez ceux de la carpe au milieu de l'arète, retirez la pierre d'amertume qui se trouve à la naissance de la tête, que vous séparez en deux; sautez le tout dans une grande terrine avec une poignée de sel gris, afin de le limoner et de le saler un peu; une heure et demie après, vous le faites dégorger à l'eau fraîche dix minutes, le lavez, l'égouttez et l'essuyez ainsi que la darne d'esturgeon, dont vous coupez la partie du ventre; bridez-la ensuite par quelques tours de ficelle; puis, une heure avant le moment du service, vous la faites cuire dans une mire-poix mouillée avec une bouteille de vin de Champagne et une cuillerée de consommé ou de bouillon de poisson. Une heure avant le moment de servir, vous faites bouillir vingt minutes dans une poissonnière deux bouteilles de vin de Champagne, deux grandes cuillerées de consommé (pour servir en maigre, vous employez du bouillon de poisson); puis deux gros oignons, deux carottes, deux maniveaux et deux racines de persil, le tout émincé; ajoutez deux petits bouquets garnis chacun d'une demi-feuille de laurier, d'un peu de thym, un clou de girofle, un peu de macis et de mignonnette, puis une pincée de quatre épices, huit onces de beurre frais, et peu de sel, afin que la cuisson serve à faire la sauce; ensuite vous placez l'anguille sur la feuille de la poissonnière, la faites bouillir dix minutes, et y joignez les tronçons de brochet; cinq minutes après, vous ajoutez les perches et les rougets, en ayant soin toutefois que chacun de ces poissons se trouve par groupe et séparé

des autres ; puis, après cinq minutes, vous mettez la carpe dans la cuisson. L'ébullition doit avoir lieu à grand feu, et la poissonnière doit être couverte. Étant près de servir, vous retirez le mouillement de la cuisson, en penchant avec précaution la poissonnière, afin de ne point abîmer la matelote ; puis vous le dégraissez, le passez au tamis de soie et le liez avec un peu de roux blanc ; ajoutez à la sauce autant d'allemande (grasse ou maigre) travaillée. Pendant que vous faites réduire cette sauce, vous égouttez la darne d'esturgeon et la glacez au four ; puis vous ajoutez à la sauce la moitié du fond de la cuisson passé au tamis de soie, et le fond de six maniveaux de champignons.

Maintenant vous placez la darne d'esturgeon (sur le ventre) au milieu du plat de grosse pièce, sur lequel vous avez fixé avec un peu de repaire un socle de pain d'un pouce de haut, passé blond dans le beurre et masqué ensuite de panade ; groupez autour chaque espèce de poisson en le parant avec soin et séparément. Servez la tête de la carpe seulement, en plaçant chaque morceau sur un des deux groupes qui se trouvent au bout de la croustade, et qui doivent être deux fois plus gros que les autres ; puis vous masquez le tout avec une grande partie de la sauce, à laquelle vous aurez ajouté quatre onces de beurre frais, un peu de sucre et un peu de glace, et la passez à l'étamine. Cette opération terminée, vous dressez entre chaque sorte de poisson, et en pyramide, un groupe de petits oignons préparés pour matelote, puis un groupe de champignons, un de queues d'écrevisses, un de laitances de carpes, un de truffes pa-

rées en grosses olives et cuites dans la sauce ; garnissez tout le tour de la grosse pièce de la même manière ; ensuite vous placez autour de la matelote des éperlans en couronne cuits à l'eau de sel ou dans le reste du fond de la darne d'esturgeon, et entre chacun d'eux vous ajoutez un croûton glacé et préparé pour matelote ; glacez de nouveau la darne d'esturgeon (avec une glace blonde dans laquelle vous additionnez un peu de beurre d'écrevisses), sur laquelle vous placez dix hatelets garnis de filets de soles roulés en âtereaux et Conti, d'une grosse écrevisse glacée, d'une partie de laitances parée en crête, et une grosse truffe glacée.

Servez avec la grosse pièce deux saucières garnies.

Observation.

Voilà encore une nouvelle matelote bien digne de l'Amphitryon opulent auquel je la destine. Je vais en décrire d'autres qui seront également dignes de paraître sur la table des rois et des Lucullus modernes.

MATELOTE A LA SUFFREN, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Après avoir habillé comme de coutume une darne de saumon de dix pouces de longueur, une carpe, une anguille, un brocheton, deux perches (échardées) et deux petites truites de Seine, vous lavez et égout-

tez ces poissons ; semez du sel blanc sur la darne de saumon, et coupez ensuite par tronçons les truites, les perches, le brochet, l'anguille et la carpe, ainsi que nous l'avons indiqué ci-dessus ; sautez-les dans une grande terrine avec une poignée de sel gris. Une heure après, vous faites dégorger les poissons, les lavez en retirant les parties sanguines, les égouttez et les essuyez ; une heure un quart avant le moment du service, vous faites cuire dans une mire-poix mouillée de vin de Sauterne et de consommé (ou de bouillon de poisson, si vous devez servir en maigre), la darne de saumon, que vous avez garnie intérieurement de farce de merlans (Voir première partie.), et dont vous avez masqué le dessus de la même farce d'un pouce d'épaisseur ; ayez soin de l'arroser de temps en temps ; une heure avant de servir, vous faites bouillir vingt minutes le même assaisonnement indiqué ci-dessus ; seulement, vous remplacez le vin de Sauterne par trois bouteilles de bon Bordeaux ; puis vous faites cuire vos poissons avec les soins précités, en mettant les truites et les perches au même moment ; étant près de servir, vous passez la cuisson au tamis de soie, et la liez ensuite avec un peu de roux blanc ; dégraissez cette sauce ; joignez-y une pincée de quatre épices, un petit morceau de sucre, et doublez le volume de la sauce avec de l'espagnole travaillée (maigre, si c'est en maigre que vous devez servir), et le fond de six maniveaux préparés de la manière accoutumée. Pendant la réduction à point, vous égouttez la darne de saumon, et la glacez au four doux ; dressez-la ensuite au milieu du plat de grosse pièce, sur lequel vous avez collé avec un peu

de repaire un socle de pain de la même manière que ci-dessus.

Maintenant vous parez légèrement et dressez les poissons en groupes, dans la longueur du plat et de la même hauteur que la darne; ajoutez-y les deux moitiés de la tête de la carpe et supprimez les autres. Masquez la matelote d'une partie de la sauce, dans laquelle vous avez mêlé quatre onces de beurre et un peu de glace, après l'avoir retirée du feu et passée à l'étamine; ajoutez entre chaque groupe de poisson des champignons que vous dressez en pyramide, puis de petits oignons préparés pour matelote (Voir *Traité des garnitures,* quatrième partie.), des laitances de carpes parées en escalopes et sautées au beurre, puis un groupe de queues de crevettes, et recommencez la même garniture de l'autre côté de la matelote, que vous entourez de grosses écrevisses glacées; ajoutez çà et là une douzaine de croûtons préparés selon la règle; glacez de rechef la surface du saumon; placez dessus dix hatelets garnis de deux grosses truffes et de trois éperlans en couronne.

Servez deux saucières contenant de la sauce à laquelle vous ajoutez quelques queues de crevettes, petits oignons et champignons.

MATELOTE A LA MARC-ANTOINE, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Habillez, coupez en tronçons et limonez (ainsi que nous l'avons démontré pour le premier article de ce chapitre) une belle carpe, une belle anguille,

un brocheton, deux perches (échardées) et quatre lottes. Une heure et demie après, vous les faites dégorger dix minutes à l'eau fraîche, en retirez les parties sanguines, les lavez, les égouttez et les essuyez. Trente-cinq minutes avant le moment de servir, vous avez fait bouillir une demi-heure, dans une poissonnière, deux carottes, deux gros oignons et deux maniveaux de champignons, le tout émincé. Ajoutez deux petits bouquets garnis selon la coutume (Voir ceux du premier article de ce chapitre.); puis vous mouillez avec trois bouteilles de bon vin du Rhin, trois grandes cuillerées de consommé, huit onces de beurre frais, une pincée de quatre épices, la chair de deux citrons épépinés, une petite gousse d'ail et le sel nécessaire, afin que le fond de la cuisson serve pour la sauce. Placez l'anguille sur la feuille de la poissonnière; dix minutes après, ajoutez les tronçons du brochet, cinq minutes ensuite les perches et lottes, et après cinq minutes d'ébullition les carpes. Au moment de servir, vous passez au tamis de soie la cuisson, que vous dégraissez et liez avec un peu de roux blanc; ajoutez à cette sauce une assiettée de truffes parées en grosses gousses, le fond de six maniveaux de champignons, un petit morceau de sucre, un demi-verre d'eau extrait de douze douzaines d'huîtres que vous avez préparées selon la règle. Après avoir dégraissé cette sauce, vous y joignez deux grandes cuillerées d'espagnole travaillée, (en maigre si vous devez servir en maigre); pendant que vous faites réduire cette sauce, vous placez au milieu du plat de grosse pièce une croustade de pain ovale, ayant un pied de longueur sur huit pouces de

largeur et préparée de tout point ainsi que nous l'avons démontré pour les grosses pièces d'anguilles garnies d'hatelets; vous la fixez sur le plat avec un peu de repaire et la garnissez des lottes; autour de la croustade vous dressez les autres poissons, que vous parez et groupez avec élégance (Voir le dessin N° 1 de la dixième planche.); masquez-les avec la sauce, à laquelle vous avez additionné un peu de glace et quatre onces de beurre d'écrevisses, après l'avoir passée à l'étamine; puis vous en formez un ragoût en y mêlant une assiettée de petites quenelles d'éperlans au beurre d'écrevisses et les noix des huîtres précitées; donnez une seule ébullition et masquez-en légèrement les poissons; garnissez la croustade de ce ragoût; ajoutez aux deux bouts de la matelote deux groupes de petits oignons préparés comme de coutume (Voir chapitre XII, quatrième partie.), et au milieu deux groupes de champignons bien blancs; garnissez le pourtour de groupes de laitances de carpes et de truffes parées en croûtons et glacées; posez dessus le ragoût des foies de lottes et cinquante palais ou langues de carpes; placez de la manière accoutumée sur le bord de la croustade dix hatelets composés d'une grosse queue d'écrevisse, d'une grosse truffe, d'une laitance de carpe parée en crête et d'une grosse écrevisse dont vous placez les pattes en dedans de la croustade que vous glacez légèrement sur les parties saillantes.

Garnissez les saucières de plus de sauce que de ragoût, et servez.

MATELOTE A LA KLÉBER, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Habillez de la manière accoutumée une belle anguille, une belle carpe laitée, deux perches (échardées), deux petites truites et deux rougets ; coupez ces poissons en tronçons selon la règle ; retirez la pierre d'amertume de la tête de la carpe, que vous séparez en deux ainsi que chacun de ses tronçons ; sautez le tout dans une grande terrine avec une poignée de sel gris, afin de limoner et de saler un peu le poisson. Une heure et demie après, vous le faites dégorger à l'eau fraîche pendant dix minutes ; ensuite vous l'égouttez et l'essuyez.

Une heure avant le moment de servir, vous faites bouillir vingt minutes dans une poissonnière deux bouteilles de vin de Champagne ou de Madère sec, trois grandes cuillerées de consommé (ou de bouillon de poisson si vous devez servir en maigre), deux carottes, deux gros oignons, deux maniveaux de champignons et deux racines de persil, le tout bien émincé, puis deux petits bouquets garnis comme de coutume (Voir le premier article de ce chapitre.), un soupçon d'ail, une pincée de quatre épices et de muscade râpée ; mêlez à cet assaisonnement un peu de sel, huit onces de beurre frais et l'anguille. Dix minutes après, ajoutez les perches et les truites, et après cinq minutes vous mettez les tronçons de carpe et couvrez la poissonnière, afin que l'ébullition soit soutenue sur un feu ardent. Étant près de servir, vous passez la cuisson au tamis de soie et la liez avec un

peu de roux blanc, en y joignant le fond de six maniveaux de champignons, et celui de deux litres de petits oignons cuits pour matelote. Après avoir dégraissé cette sauce, vous y mêlez la même quantité d'espagnole travaillée et toute bouillante, et la faites réduire à grand feu. Pendant ce laps de temps, vous placez sur le milieu du plat de grosse pièce une croustade ovale préparée selon la règle (Voir le premier article de ce chapitre.), en la fixant par un peu de repaire ; ensuite vous la garnissez autour de groupes de poissons que vous parez avec soin, et que vous placez avec élégance; ensuite vous remplissez la croustade de grosses quenelles de merlans à la Périgueux (Voir chapitre IV, quatrième partie.) ; puis vous passez à l'étamine la sauce, qui doit être savoureuse et de bon sel, et vous y mêlez un peu de glace et quatre onces de beurre frais. Saucez avec soin la matelote ainsi que les quenelles, sur lesquelles vous placez en couronne des laitances de carpes, et au milieu, un groupe de queues de grosses écrevisses sautées dans un peu de beurre et de glace; dressez entre chaque sorte de poisson un groupe de petits oignons, un de laitances de carpes, un de petites truffes tournées en olives, un de champignons ; placez autour de la matelote un cordon d'éperlans en couronne, mêlés avec des croûtons préparés ainsi. Faites imbiber, dans une demi-glace légère, vingt-quatre croûtons parés pour matelote ; puis vous les masquez de six lignes d'épaisseur de farce de merlans à la Périgueux, que vous lissez en passant légèrement le doroir dessus avec un peu de blanc d'œuf; placez au fur et à mesure vos croûtons dans un grand

plat à sauter grassement beurré ; placez-le feu dessus et dessous, en observant que les croûtons se colorent blonds, tandis que la farce se cuira; ensuite vous les égouttez sur une serviette, les glacez légèrement et vous en servez. Après les avoir placés, vous garnissez le bord de la croustade avec dix hatelets composés d'une quenelle méplate à la Villeroy, d'une truffe et d'une grosse écrevisse glacée.

Garnissez deux saucières avec la sauce, et servez.

MATELOTE A LA FÉNELON, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Après avoir habillé selon l'usage trois belles anguilles de Seine, et trois truites de quinze pouces de long, vous les coupez par tronçons de deux pouces de longueur et sautez chaque poisson à part dans une terrine avec un peu de sel gris. Une heure et demie après, vous les faites dégorger à l'eau fraîche pendant dix minutes, les lavez, en retirez toutes les parties sanguines, les égouttez et les essuyez. Une heure avant de servir, vous faites bouillir vingt minutes dans une poissonnière deux bouteilles de bon vin de Bordeaux, une de Sauterne, trois grandes cuillerées de consommé (ou de bouillon de poisson si vous servez en maigre), et le même assaisonnement précité, auquel vous additionnez les parures de deux livres de truffes; ensuite vous placez les tronçons d'anguilles sur la feuille de la poissonnière, que vous couvrez en observant que l'ébullition soit forte ; un quart d'heure après, vous y mettez les tronçons de truite; laissez-les bouillir dix minutes; puis vous

passez la cuisson au tamis de soie, la dégraissez et la liez avec un peu de roux blanc; après l'avoir dégraissée, vous y versez le fond de six maniveaux de champignons, un petit morceau de sucre, les deux livres de truffes que vous avez parées en très grosses olives, et la même quantité d'espagnole travaillée et toute bouillante. Pendant que cette sauce se réduit à point, vous posez sur le plat de grosse pièce une croustade de pain de forme ovale préparée de la manière accoutumée (Voir la grosse pièce d'anguille garnie d'hatelets.); fixez-la avec un peu de repaire, et garnissez-la ensuite de petites quenelles d'anguilles au beurre d'écrevisses et de laitances de carpes; dressez à l'entour des groupes de poissons en parant avec soin chaque tronçon aux deux extrémités; vous dressez avec élégance deux groupes, dont l'un sera d'anguilles en supprimant les têtes, et l'autre de truites; puis vous dressez les truffes de la sauce en buisson dans la croustade, en en formant aussi deux groupes auprès de la matelote; ajoutez à la sauce quatre onces de beurre et un peu de glace tiède; passez-la à l'étamine; saucez la croustade bien à point, afin que la sauce ne vienne qu'au bord; masquez-en la matelote, que vous garnissez de groupes de champignons, de petits oignons préparés comme de coutume (Voir chapitre XII, quatrième partie.), de laitances et de queues d'écrevisses; placez sur le bord de la croustade dix hatelets composés de trois filets de soles Conti en couronne, d'une grosse écrevisse et d'une grosse truffe glacée; servez à part deux saucières garnies.

MATELOTE A LA ROYALE, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Habillez selon la règle une belle anguille, deux perches, une moyenne truite de quinze pouces de long et deux gros rougets ; vous parez vos poissons par tronçons comme de coutume, et les sautez dans une grande terrine avec une poignée de sel gris. Une heure après, vous les faites dégorger dix minutes, en retirez toutes les parties sanguines, les égouttez et les essuyez ; une heure avant le moment de servir, vous faites bouillir vingt minutes dans une poissonnière le même assaisonnement que nous avons indiqué pour la matelote à la Kléber, et mouillé avec une bouteille de Champagne et deux du Rhin ; puis vous y mettez l'anguille, et dix minutes après vous ajoutez les perches, la truite et les rougets ; donnez dix minutes d'ébullition en couvrant la poissonnière ; après ce laps de temps, passez au tamis de soie le fond de la cuisson, que vous dégraissez bien parfaitement, et que vous liez avec un peu de roux blanc ; ajoutez à cette sauce le fond de six maniveaux de champignons et une pincée de sucre en poudre ; dégraissez-la avec soin, faites-la réduire à point ; puis vous y mêlez le même volume de sauce allemande toute bouillante, une cuillerée à ragoût de Soubise, un peu de glace ; puis vous la passez à l'étamine ; au moment de servir, vous y joignez quatre onces de beurre d'écrevisses. Pendant que cette sauce se prépare, vous fixez avec un peu de repaire sur le fond du plat une croustade de pain

préparée selon la règle, ayant douze pouces de long sur huit de large (Voir la préparation de celle pour la première grosse pièce d'anguille garnie d'hatelets.); puis vous dressez autour et par groupes la matelote, en parant chaque tronçon, et supprimez toutes les têtes de poissons, que vous masquez ensuite de sauce, ainsi que la croustade, que vous garnissez de laitances de carpes et de champignons; placez autour des foies de lottes, au milieu desquels vous dressez en pyramide cinquante palais ou langues de carpes roulés dans un peu de sauce, de beurre et de glace, avec cinquante queues de crevettes; ensuite vous ajoutez à la matelote deux groupes de petits oignons à peine roussis et cuits au consommé avec un peu de vin blanc, de beurre et de sucre, deux idem de laitances de carpes, deux de truffes sautées en escalopes, et deux groupes de queues d'écrevisses; puis vous garnissez le tour de la matelote de croûtons de truffes glacées, et de croûtons de pain masqués de farce d'éperlans à la Richelieu, et préparés selon les procédés décrits pour ceux de la matelote à la Kléber précitée; placez sur le bord de la croustade dix hatelets, dont cinq composés de laitances, de truffes, et cinq de quenelles à la Villeroy, de laitances et de grosses écrevisses glacées; servez à part deux saucières garnies.

MATELOTE A LA MASSILLON, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS.

Vous habillez de la manière accoutumée une belle anguille, deux lottes, deux perches (échardées), et deux petites truites. Coupez vos poissons selon la

règle, retirez de chaque tronçon les parties sanguines, et sautez le tout dans une grande terrine, avec une poignée de sel gris, afin de limoner et de saler un peu le poisson. Une heure et demie après, faites-le dégorger dix minutes, puis vous le faites cuire avec le même vin et l'assaisonnement indiqués pour la matelote à la Suffren ; dressez cette grosse pièce en suivant les détails qui y sont énoncés ; garnissez la croustade de quenelles de carpes à l'essence de champignons. Préparez pour grosse pièce le ragoût désigné à la Périgord, auquel vous avez joint la sauce que vous aurez faite selon la règle (Voir le premier article de ce chapitre.) avec le fond de la cuisson de votre poisson ; joignez-y un peu de glace et quatre onces de beurre frais; masquez la matelote avec le ragoût, ainsi que la garniture de la croustade; ajoutez dessus en couronne des éperlans en anneaux, et dressés au milieu du ragoût en pyramide; joignez à la matelote deux groupes de petits oignons préparés selon la coutume, deux de champignons, et deux de laitances de carpes. Garnissez la grosse pièce de filets de soles à la Horly ; placez sur le bord de la croustade dix hatelets composés de quenelles méplates à la Villeroy, et de truffes glacées.

Servez à part deux saucières garnies de plus de sauce que de ragoût.

Observation.

Je viens de décrire des grosses pièces de matelotes énoncées à la Rothschild, à la Suffren, à la Marc-Antoine, à la Kléber, à la Fénelon, à la royale, et à la Massillon. Assurément, cette nouvelle manière

de servir les matelotes avec des croustades garnies d'hatelets leur donne plus d'élégance qu'elles n'en avaient jamais eu; puis elles sont plus variées par le poisson, les sauces, les ragoûts et les garnitures. Ces grosses pièces sont dispendieuses, et ne conviennent que pour les jours de grands galas; cependant, mes confrères pourront bien aisément supprimer les ragoûts et les garnitures de l'entourage de la matelote: par ce moyen, elles coûteront moins, et en conservant la croustade et les hatelets, ce nouveau genre de service donnera toute l'élégance nécessaire pour servir cette grosse pièce avec toutes celles mentionnées dans les chapitres subséquents, et qui sont garnies d'hatelets. On pourra également supprimer les hatelets; la croustade seule donnera encore de la grâce et de l'élégance, en en garnissant le dessus de grosses écrevisses glacées et de laitances de carpes.

Ce sera aux praticiens à servir ces grosses pièces selon les dépenses qu'ils peuvent faire, mais ce serait une étrange erreur de penser devoir se priver de les servir. Je le répète, c'est à mes confrères à modifier leur travail selon les dépenses et les Amphitryons qu'ils servent; pour moi, j'aurai rempli ma tâche envers eux et envers les amateurs de la cuisine française.

Maintenant je vais décrire des matelotes qui rentrent dans la catégorie de celles que nous servons ordinairement.

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE MATELOTE AU VIN DE CHAMPAGNE.

Après avoir habillé deux anguilles, une carpe, deux perches et deux petits brochetons, vous les coupez par tronçons comme de coutume, en ayant soin d'en retirer les parties sanguines; puis vous les lavez et les sautez dans une grande terrine avec une poignée de sel. Une heure après, vous les faites dégorger dix minutes à l'eau froide, les lavez et les essuyez; puis, une heure avant le moment de servir, vous faites bouillir vingt minutes dans une poissonnière ou grande casserole deux bouteilles de vin de Champagne, et trois grandes cuillerées de consommé ou de bouillon de poisson, en y joignant le même assaisonnement décrit pour le premier article de ce chapitre, une demi-livre de beurre, une pincée de quatre épices et un rien de sucre; mettez-y les tronçons d'anguille, dix minutes après, le brochet, et cinq minutes ensuite les tanches et la perche; donnez cinq minutes d'ébullition et ajoutez la carpe; dès qu'elle est cuite, vous passez la cuisson au tamis de soie, la dégraissez et la liez avec un peu de roux blanc; joignez-y le fond de six maniveaux de champignons, et celui d'un litre de petits oignons préparés selon la règle; dégraissez cette sauce, à laquelle vous ajoutez deux grandes cuillerées d'espagnole travaillée et bouillante; faites-la réduire à grand feu, passez-la par l'étamine, et au moment de vous en servir, vous y mêlez quatre onces de beurre frais. Dressez votre matelote en mettant les têtes de poissons sur le milieu du plat (excepté celles d'an-

guilles), en laissant celle de la carpe de côté. Dressez la grosse pièce avec élégance, en la faisant pyramider autant que possible, et en mêlant les tronçons indistinctement; ensuite vous mettez dessus les têtes de carpes et placez autour douze croûtons préparés comme de coutume et glacés. Saucez la matelote, et garnissez-la de groupes de champignons et de petits oignons; placez-y çà et là de belles laitances de carpes et de grosses écrevisses glacées. Servez à part une saucière garnie.

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE MATELOTE AU VIN DE BORDEAUX.

Vous employez les mêmes poissons que ci-dessus et les préparez de la même manière, puis vous dressez et garnissez la matelote d'après les mêmes procédés. Vous employez deux bouteilles de vin de Bordeaux en place de Champagne. Servez à part une saucière garnie.

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE MATELOTE A LA PÉRIGUEUX.

Préparez selon la règle une anguille, deux carpes, deux perches et deux brochetons; puis vous faites cuire votre matelote avec l'assaisonnement décrit pour le premier article de ce chapitre, en remplaçant le champagne par deux bouteilles de bon bourgogne rouge et une de blanc. Une heure avant le moment de servir, vous faites cuire votre poisson ainsi qu'il est décrit pour la matelote au vin de

Champagne précitée; vous la dressez de la même manière; puis vous liez avec un peu de roux blanc la cuisson que vous passez au tamis de soie; après l'avoir dégraissée, vous y mêlez deux grandes cuillerées d'espagnole travaillée toute bouillante, ainsi que deux truffes hachées à cru, un demi-verre de madère sec et un rien de sucre en poudre; étant réduite à point vous la retirez du feu, et vous y joignez un peu de glace et quatre onces de beurre frais; ensuite vous saucez la matelote et la garnissez de groupes de petits oignons (préparés selon la règle), de champignons, de croûtons, de laitances et d'écrevisses.

Servez à part une saucière garnie.

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE MATELOTE A LA GÉNOISE.

Préparez de tout point cette matelote selon l'analyse décrite ci-dessus; puis vous la dressez de même avec les mêmes garnitures et marquez votre sauce à la génoise (Voir le chapitre VI, quatrième partie.), en employant le fond de la cuisson de la matelote, auquel vous joignez le fond de six maniveaux, un peu de glace, un rien de sucre en poudre et quatre onces de beurre frais. Servez à part une saucière garnie.

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE MATELOTE A LA MARINIÈRE.

Après avoir habillé, coupé en tronçons et sauté

au sel les mêmes poissons que nous avons indiqués pour la matelote au vin de Champagne, en suivant les détails énoncés à cet article, une heure et demie après vous les faites dégorger dix minutes, les égouttez et les essuyez ; mettez dans une grande casserole trois bouteilles de bon vin rouge, une de bon chablis, deux petits bouquets garnis selon la règle, une pincée de quatre épices, une de poivre, le sel nécessaire, un morceau de beurre et quatre maniveaux de champignons ; trois quarts d'heure avant de servir, mettez l'anguille dans cet assaisonnement en en supprimant la tête ; faites partir l'ébullition à grand feu ; dix minutes après ajoutez les brochetons, faites bouillir encore cinq minutes, et ajoutez les perches, les carpes, ainsi qu'une forte assiettée de petits oignons que vous avez colorés blonds dans le beurre et fait cuire aux trois quarts dans un peu de vin (ou de bouillon) de beurre, de sucre et de sel; faites bouillir la matelote dix minutes, puis vous retirez plus que la moitié de la cuisson, que vous liez avec six onces de beurre manié avec trois cuillerées à bouche de farine; sitôt que cette sauce est en ébullition vous la versez sur la matelote, en la mouvant légèrement ; donnez encore cinq minutes d'ébullition; retirez avec soin les petits oignons et les champignons, que vous tenez chauds dans une casserole bain-marie ; dressez la matelote selon la règle (Voir celle au vin de Champagne.), faites réduire la sauce à point, passez-la à l'étamine et joignez-y un peu de beurre. Versez la garniture de champignons et d'oignons çà et là autour de la grosse pièce ; puis vous placez également douze croûtons préparés comme de coutume

et glacés; saucez la matelote, ajoutez dessus quelques laitances et autour une douzaine d'écrevisses; servez.

Observation.

Si dans cette simple matelote vous ajoutez un bon morceau de glace de poisson ou autre, puis qu'elle soit garnie de groupes de petits oignons cuits à part (en les mettant au feu avant la matelote, afin qu'ils arrivent en même temps), ainsi que de champignons, cette grosse pièce aura plus de succulence et sera de meilleure mine; mais il est essentiel d'ajouter des champignons et des oignons dans sa cuisson pour lui en donner le goût; alors on mettrait cette garniture après avoir dressé seulement les têtes de poissons et l'on placerait dessus les tronçons groupés en pyramide, et suivez le reste du procédé de la manière accoutumée.

MATELOTE D'OFFICE.

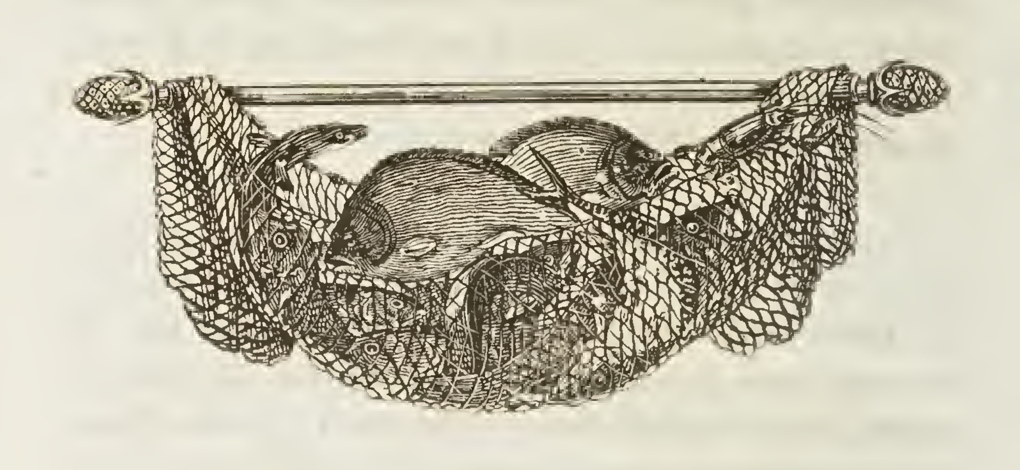
Habillez selon la règle deux anguilles, deux brochetons et deux carpes; puis vous les coupez par tronçons, et retirez la pierre d'amertume de la tête de la carpe; sautez ces poissons avec une poignée de sel gris, et une heure après vous les lavez et égouttez; faites bouillir dans une grande casserole trois bouteilles de bon vin rouge, avec sel, poivre, persil haché, champignons et deux échalotes idem; ajoutez deux bouquets assaisonnés comme de coutume, en y joignant une pointe d'ail; ensuite vous additionnez du beurre frais et les anguilles, en supprimant les

têtes. Dix minutes après, mettez les brochetons; donnez cinq minutes d'ébullition; ajoutez les carpes et les laitances, ou les œufs si elles sont œuvées; puis quatre maniveaux de champignons, deux assiettées de petits oignons aux trois quarts cuits avec du bouillon, après les avoir roussis de couleur blonde dans du beurre; couvrez la matelote; faites-la bouillir à grand feu; retirez ensuite le mouillement, que vous liez avec quatre onces de beurre mêlées à trois cuillerées à bouche de farine; faites bouillir cette sauce et versez-la sur toute la surface du poisson; donnez encore cinq minutes d'ébullition à la matelote en la mouvant légèrement; puis vous la dressez selon la règle; joignez-y des croûtons passés au beurre; faites réduire la sauce à point, en vous assurant de son assaisonnement; retirez-la du feu; vous pouvez y joindre un peu de glace et de beurre: saucez la matelote amplement; ajoutez une douzaine de moyennes écrevisses, et servez. Vous pouvez mettre dans la sauce une cuillerée de câpres.

MATELOTE D'OFFICE A LA PROVENÇALE.

Après avoir préparé les mêmes poissons que ci-dessus, vous faites roussir légèrement dix gros oignons émincés dans trois cuillerées à ragoût d'huile d'Aix; ensuite vous y mêlez trois bouteilles de bon vin blanc, une petite poignée de feuilles de persil, deux bouquets garnis selon la règle, du sel et du poivre ce qui est nécessaire à l'assaisonnement; ajoutez les tronçons d'anguille (que vous avez lavés et égouttés ainsi que les autres poissons); donnez dix

minutes d'ébullition, joignez-y les brochetons, quatre maniveaux de champignons émincés et un peu d'ail pilé; faites bouillir cinq minutes; ajoutez la carpe et quatre onces de beurre maniées avec trois cuillerées à bouche de farine que vous mettez çà et là, en mouvant la matelote : car alors les poissons, n'étant pas cuits à point, ne sont pas susceptibles de s'abîmer; couvrez-la en observant que l'ébullition soit forte; dès que la carpe est cuite, vous dressez; faites réduire la sauce à point en y mêlant un peu de glace si vous voulez. Placez sur la matelote des croûtons préparés comme de coutume, saucez-la, et servez.





CHAPITRE XX.

RÉSUMÉ

DES CHAPITRES PRÉCÉDENTS, CONTENANT LA DESCRIPTION DES GROSSES PIÈCES DE POISSON DE MER ET D'EAU DOUCE, POUR ÊTRE SERVIS EN GRAS OU EN MAIGRE.

Je dois faire ici une observation importante pour mes confrères. Dans l'analyse de plus de cinq cents grosses pièces de poisson décrites ou indiquées dans les dix-neuf chapitres précédents, je n'ai point

parlé de les servir en gras ou en maigre; cependant ma pensée fut de décrire chacune d'elles de l'une et de l'autre manière, en prescrivant de mouiller leur cuisson avec du vin et du consommé, ou bien avec du bouillon de poisson; or, le gras ou le maigre sont par ce fait indiqués, tandis que je n'ai rien dit à l'égard des sauces et des ragoûts que je leur ai assignés. Mais comme mes ragoûts de poisson sont marqués avec des sauces maigres, j'ai employé de préférence, dans la description desdites grosses pièces, les sauces en maigre; cependant, nous en avons indiquées quelques-unes avec des sauces grasses que mes confrères pourront remplacer par celles maigres indiquées sous la même dénomination. J'ai adopté cette manière d'agir, afin de ne point répéter à chaque nouvelle analyse ces détails de sauces en gras ou en maigre : ce sera donc à mes confrères de servir dans les jours maigres mes grosses pièces de poisson avec les sauces que j'ai assignées à chacune d'elles; mais dans les jours ordinaires, ils devront les remplacer par les sauces grasses désignées sous la même dénomination.

Cependant, lorsqu'on jugera convenable de n'employer ni l'une ni l'autre des sauces précitées, on pourra, pour les remplacer, lier les cuissons des poissons avec un peu de roux blanc; les dégraisser, les passer à l'étamine, y ajouter un peu de glace et de beurre frais, et s'en servir pour les ragoûts et pour saucer les grosses pièces.

Il est essentiel en travaillant toutes les sauces d'y joindre un verre de vin de même nature que celui qui a servi à la cuisson du poisson; la sauce en rece-

vra plus d'onction et de qualité. Nous avons fait la même observation dans le travail des petites sauces en général, où les vins sont nécessaires.

Dans le nombre infini de grosses pièces que je viens de décrire, mes confrères doivent remarquer que j'ai fait disparaître pour toujours de la cuisine française ces vieux procédés routiniers de servir le poisson au bleu avec ses écailles; puis cette sotte manie de piquer de lard les carpes et les brochets pour Chambords, ainsi que ces gothiques garnitures de ris de veau, de pigeon et de volaille qui servaient pour ces sortes de grosses pièces de poisson. J'ai changé, dis-je, depuis long-temps ces procédés ridicules, désavoués par le bon sens des hommes sensuels et délicats.

J'ai également retranché de mes cuissons de poisson ces quantités d'aromates et d'épiceries que nos anciens étaient dans l'usage de mettre dans leurs assaisonnements; car c'est une étrange erreur de penser que le poisson doive sentir le thym, le laurier, le macis, le girofle, ou le poivre, tandis que nous avons tous les jours des preuves incontestables que le poisson cuit simplement à l'eau de sel est excellent. Si nous avons certains poissons qui demandent à être préparés dans des court-bouillons, des marinades ou des mire-poix, ne devons-nous pas, par la même raison, les rendre douces d'aromates et d'épiceries; c'est donc à nous à rendre avec art ces différentes manières d'assaisonner agréables de goût, sans qu'aucun des ingrédients qui les composent puisse se faire sentir au palais des personnes sensuelles.

C'est pour elle que nous devons tout faire pour

l'assainissement de notre travail, et les cuisiniers vulgaires quitteront leurs ragoûts aromatisés et épicés. Cependant, dans les pays méridionaux, où la chaleur relâche les fibres de l'estomac, il est nécessaire d'épicer davantage qu'en France et dans les pays du Nord, afin que ces assaisonnements servent de tonique pour donner du ressort aux viscères qui font les fonctions digestives; mais pour ce qui regarde notre cuisine nationale, mes confrères peuvent s'en rapporter à mon expérience. Bien des fois dans ma vie culinaire j'ai eu l'occasion de causer sur ce chapitre avec de grands seigneurs gastronomes et soigneux de leur santé, et je fus toujours encouragé par ces nobles Amphitryons dans mon système de travail. D'ailleurs, c'est dans des dictionnaires écrits par de célèbres médecins que j'ai appris depuis de longues années à faire les réformes que je viens de signaler à mes confrères; car, non seulement il faut que le cuisinier connaisse les bons et mauvais effets des plantes aromatiques et de l'épicerie, il doit connaître encore les bonnes et mauvaises qualités des aliments tirés du règne animal ou végétal, afin de savoir l'influence de ces substances alimentaires sur les différents âges et tempéraments. C'est alors que la science culinaire brillera d'un nouvel éclat étant professée par amour d'elle et par dévoûment aux gastronomes qui sentiront désormais que l'art du cuisinier n'est pas ce que le vulgaire en pense. Bien au contraire, la chimie culinaire n'a jamais été portée, à aucune époque, à un si haut degré de perfection. Nos cuisiniers modernes savent avec art extraire ou conserver les sucs nutritifs des aliments, par une

coction raisonnée. Nos assaisonnements sont devenus de saveur agréable, et salutaires pour la santé. Ils savent enfin définir les bons et mauvais effets des substances qui servent d'alimentation aux hommes. Voilà les grands résultats d'améliorations culinaires qui constituent et caractérisent la cuisine française du dix-neuvième siècle.

Maintenant, nous observerons à ceux de nos confrères qui seraient susceptibles de faire des voyages avec de grands seigneurs qu'ils devront agir ainsi que nous l'avons fait dans cet ouvrage pour préparer les poissons de mer et d'eau douce dont ils seront approvisionnés. Car, si nous considérons la position géographique des grandes capitales de l'Europe, nous voyons une grande analogie entre les poissons de mer, de fleuves et de rivières, qu'elles reçoivent : ainsi, par exemple, Paris (1), la mère-patrie de la gastronomie, est servie à souhait. La Seine, qui baigne cette capitale protégée du ciel, la Seine, dis-je, nous donne d'excellents poissons ; ensuite, étant peu éloignés des côtes de la Normandie, la marée nous arrive abondante, variée, et de bonne qualité.

Londres a le même avantage. La Tamise, qui tra-

(1) La capitale de la France fut bien des siècles sans recevoir de poisson de mer, puisque ce ne fut que vers le douxième siècle qu'il se forma une compagnie qui se chargea d'en approvisionner Paris. Nos marchés s'enrichirent de cette nouvelle branche de commerce, et les marchandes de poisson, chargées spécialement de le débiter, prirent le nom de harengères. La cuisine française dut éprouver alors de notables changements dans ses préparations, ce qui fut sans doute un accroissement de plaisir pour les sensuels.

verse cette ville, donne de très beau poisson d'eau douce; puis elle procure, par sa navigation, une grande facilité pour l'arrivage de la marée, que les marchands de ce pays tiennent d'une extrême propreté et fraîcheur.

Les poissons que nous employons à Paris sont de même espèce que ceux servis à Londres, tandis que Saint-Pétersbourg, que la Neva embellit, a quelques poissons qui lui sont particuliers. Ce sont le soudac, le herchy et le sterlet. La chair de ces poissons est d'un goût exquis, et les seigneurs russes en sont grands amateurs. Les poissons de mer y sont également bons et variés. Mais ce pays a un grand avantage par la durée de ses hivers : car les poissons qui se rencontrent, d'une rare beauté, sont enterrés dans des glacières, et s'y conservent pendant six mois et plus, sans recevoir aucune atteinte ni altération. Cela ne doit pas étonner quand on pense au climat glacial de la Russie. Cependant cette ressource est un grand avantage pour ceux de nos confrères qui savent en profiter.

La ville de Moscou a les mêmes avantages que la capitale des czars : le herchy, le soudac et le sterlet s'y trouvent également, ainsi que l'esturgeon et la truite saumonée ; le saumon seulement y est de médiocre qualité ; la carpe, le brochet, l'anguille, le goujon et les écrevisses y sont excellents.

A Vienne, le houck et le chile que donne le Danube sont très estimés et méritent de l'être par la délicatesse de leur chair savoureuse ; ce fleuve fournit encore une espèce de truite nommée *chevalière*, et dont la forme est plus allongée que celles que

nous recevons à Paris ; la chair en est très estimée. Le saumon, la truite saumonée, la carpe, le brochet, l'anguille, les goujons et les écrevisses, sont d'une rare beauté et d'une chair exquise. Le poisson de mer et les huîtres y sont très rares, et par conséquent fort chers ; le peu qu'on en voit vient de Trieste ; il arrive emballé dans des paniers tout garnis de feuilles de laurier dans lesquelles le poisson se trouve enveloppé.

Berlin est privé de poisson de mer ; mais la Spré, qui baigne cette ville, donne du poisson de bonne qualité. On y trouve aussi des anguilles aussi belles qu'excellentes qui viennent du Jutland.

Constantinople a plus d'avantages qu'aucune ville de l'Europe : son port est le rendez-vous des poissons des mers Noire et de Marmara, qui la baignent de leurs eaux.

Lisbonne, étant baignée par le Tage, reçoit de ce fleuve, ainsi que de la mer, du poisson d'excellente qualité, et qui diffère peu des nôtres ; tandis que Madrid ne reçoit de sa pauvre rivière, le Manzanare, que de mauvais poisson ; et pour comble de désappointement pour le cuisinier, la marée y arrive de la Méditerranée lorsqu'elle n'a plus de fraîcheur. Mes confrères qui ont travaillé dans cette ville m'ont assuré que ce pays ne valait rien pour la cuisine française. Et cette Rome si célèbre par le faste culinaire des Apicius et des Lucullus est cependant privée de bon poisson ; son Tibre, si fameux dans l'histoire, n'en donne tout au plus que de digne du peuple, puisqu'il a contracté dans ses eaux vaseuses un goût insupportable pour les palais un peu délicats. Il y ar-

rive de la marée de la Méditerranée, mais alors elle est privée de fraîcheur. Ah ! quand je songe à ces privations pour les Romains gastronomes, je ne suis plus étonné du prix exorbitant qu'ils mettaient pour avoir de bon poisson, et je suis tenté de croire que le turbot qui devint si célèbre par l'assemblée du sénat n'était pas d'une qualité supérieure à ceux que nous voyons tous les jours à la halle de Paris. Ah ! je ne suis plus surpris de voir que ces somptueux Romains servaient avec tant de pompe l'esturgeon qu'ils couronnaient de fleurs, et qu'ils portaient sur la table au son des instruments. En effet, l'apparition de beau et bon poisson dans leurs festins devait être pour eux un jour de fête solennelle !

O France ! ô ma belle patrie ! toi seule réunis dans ton sein les délices de la gastronomie !

Naples est mieux partagée que Rome. Cette ville, baignée par la Méditerranée, a du poisson de mer excellent et très varié, principalement la spine, qui a quelque analogie avec la truite ; la dindiche, poisson à grosse tête, et le poisson à épée, dont la chair est délicate et savoureuse. Cependant le turbot y est maigre, et est loin d'avoir toutes les bonnes qualités de ceux de nos parages. Ce beau pays, où règne un printemps éternel, est assez bon pour les substances alimentaires.

Par ce simple résumé mes confrères verront que les poissons de toute l'Europe sont à peu près les mêmes : or il s'ensuit que les assaisonnements varient peu, sinon dans le Midi, où la chaleur du climat exige que l'on force un peu en aromates et en épiceries. La manière de servir les poissons décrits

dans cet ouvrage reste donc la même : seulement mes confrères devront employer les sauces assignées à ces divers pays par les noms étrangers qu'elles portent.

Toutes les grosses pièces garnies d'hatelets et de riches garnitures sont, bien entendu, pour servir dans de grands et splendides festins ; elles sont représentées par mes dessins telles, par exemple, que je les ai servies à la cour du prince régent d'Angleterre et sur la table des autres grands seigneurs que j'ai servis. Elles conviennent donc pour des tables depuis quarante-huit entrées jusqu'à douze, huit, et même quatre. C'est au cuisinier à supprimer les ragoûts et les riches garnitures qui entourent ces grosses pièces, afin de les mettre en parfaite harmonie avec les entrées avec lesquelles elles doivent être servies ; mais la garniture des hatelets doit toujours rester la même. C'est par l'addition de mes nouveaux hatelets que nos grosses pièces de cuisine du premier service auront l'élégance convenable pour cadrer avec la richesse des bronzes et des cristaux magnifiques qui couvrent nos tables modernes. Je le répète, c'est à mes confrères à juger d'avance comment ils devront garnir l'entourage de leurs grosses pièces. Il est si facile de simplifier les choses, soit par manque de bras, ou par suite des dépenses que nous devons faire, que mes dessins et l'analyse de la préparation des grosses pièces qu'ils représentent doivent toujours être d'un grand secours dans le travail. Du moins, tel a été le but que je me suis proposé dans cette nouvelle production. C'est donc aux praticiens à savoir profiter des circonstances bonnes ou mauvaises dans lesquelles ils pourront se trouver.

Mais, pourront me dire certains praticiens restés stationnaires, pourquoi n'avoir pas retiré les arètes des poissons que vous avez de préférence masqués de farce à quenelles? Je répondrai que c'est qu'il m'a paru plus convenable d'en agir ainsi, afin que la partie de la chair du poisson couverte de farce ait plus de délicatesse et de succulence étant cuite sur son arète, ensuite pour que la partie non masquée soit plus convenable pour faire des entrées de desserte.

Je n'ai pas non plus coupé par fragments une grande partie des poissons indiqués pour matelote, parce que j'ai toujours, autant que possible, préféré servir ces grosses pièces de poisson entières; les sauces, les ragoûts et les garnitures seuls les caractérisent. Il sera facile à ceux de mes confrères qui ne voudraient pas en agir ainsi de couper les poissons par morceaux, qui n'auront jamais aussi bonne grâce ni aussi bonne mine que les grosses pièces de poisson conservées entières.

En indiquant pour moyenne grosse pièce les poissons qui ne sont pas capables par leur grosseur ordinaire de faire seul un relevé, j'ai voulu par là que mes confrères pussent journellement les servir dans une grande maison, ou bien les servir pour grosses pièces dans les maisons du second ordre. C'est au praticien à savoir faire la différence des temps et des lieux.

J'observerai encore à mes confrères que mes grosses pièces de poisson servies dans des croustades reçoivent par cette nouvelle addition une physionomie toute particulière, en ayant plus de grâce et d'élégance; mais en supprimant la crous-

tade, elles deviendront propres à être servies sur les tables du second ordre. Mes grosses pièces de matelote par l'addition de mes croustades sont également devenues élégantes et somptueuses; nous pourrons désormais les servir dans les jours de grand gala; les hatelets dont elles sont garnies les rendent propres à cadrer avec toutes celles garnies avec élégance.

A l'égard de la garniture de mes hatelets, je n'ai employé ni crêtes (1) ni rognons de coq, ne voulant y placer que des choses appartenant au maigre. Or, les truffes, les écrevisses, les laitances, les escalopes, les Conti de filets de soles, les éperlans en couronne, ceux panés et frits, les filets de poisson à la Horly et les quenelles à la Villeroy (Dans le cours du printemps on pourra remplacer les truffes par des morilles brunes cuites un peu ferme et dont la queue sera coupée.), voilà le matériel de mes garnitures d'hatelets; il m'a servi également pour les entourages de mes grosses pièces de poisson.

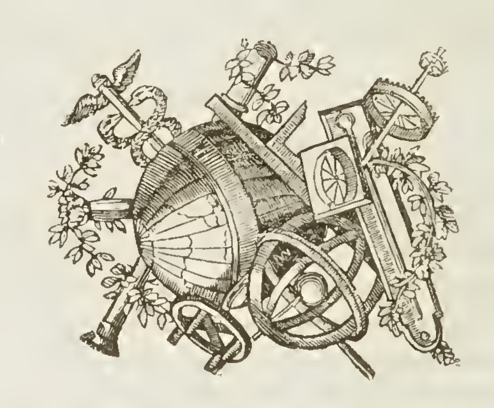
J'ai, j'ose le dire, créé ces nouvelles garnitures et les hatelets que j'ai mis en vogue depuis des années.

(1) Cependant si nous considérons que la crete est gélatineuse, musculeuse et cartilagineuse, et qu'elle ne ressemble en rien à la chair du chapon qui la produit, qu'elle n'a aucune saveur qui la distingue plutôt de la volaille que du poisson, et l'ayant employée pendant des années, je pense, sans déroger aux principes que j'établis, que nous pouvons employer pour les grosses pièces de poisson en gras de belles crêtes larges et blanches : car lorsqu'elles composeront un hatelet avec un écrevisse et une truffe, la réunion de ces trois objets sera le *nec plus ultra* pour la garniture des hatelets.

Par suite de mes travaux, j'ai enrichi la cuisine moderne de mille et mille choses nouvelles : mes confrères vont de nouveau s'en convaincre dans l'analyse des grosses pièces de boucherie, de gibier, de volaille, et autres, que je vais décrire.

Dans les détails de beaucoup de grosses pièces, je n'ai point indiqué de les couvrir de papier beurré : j'ai remarqué que ces papiers étaient susceptibles de se colorer en roussissant par le feu qui couvre les cuissons, et que ce roussissage répandait dans l'assaisonnement une saveur sensible aux palais délicats. C'est à mes confrères à changer ces papiers dès qu'ils les verront prendre couleur. Cet avis est pour les hommes du métier qui sont susceptibles et jaloux de leur renommée.

Nous avons encore des poissons de mer et d'eau douce, mais ils ne peuvent servir pour grosse pièce ; nous en donnerons l'analyse au *Traité des entrées.*





A M. AUDIGUIER,

A PARIS.

10 février 1830.

MONSIEUR;

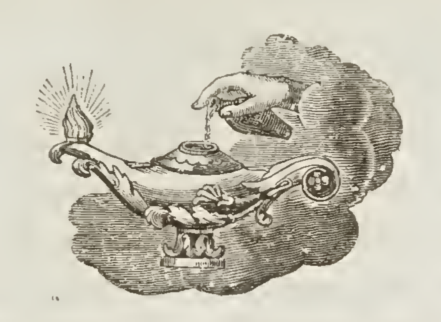
JE vous félicite de la décision que vous avez prise en plaçant votre nom en toutes lettres sur votre savante dissertation sur l'histoire de la cuisine des peuples antiques et modernes. Cette petite brochure ne peut manquer de vous faire honneur dans le monde littéraire; je vous en fais mon sincère conpliment, et je vous remercie mille fois des

choses flatteuses que vous avez écrites sur mes travaux. J'espère avec le temps ajouter sept ou huit volumes sur notre cuisine reconnue universelle, et j'aurai rempli ma tâche comme praticien et comme Français.

Recevez, Monsieur, l'assurance de ma parfaite considération.

CARÊME.





COUP-D'OEIL

SUR

L'INFLUENCE DE LA CUISINE

ET SUR

LES OUVRAGES DE M. CARÊME,

PAR M. AUDIGUIER,

HOMME DE LETTRES.

UNE histoire bien rédigée de l'art culinaire serait le meilleur résumé des annales du genre humain. On y trouverait une explication plus naturelle que toutes celles qu'on a données des causes qui ont présidé à la formation des

sociétés, à l'élévation et à la chute des empires, à la naissance et aux progrès des lettres, des sciences, des arts, de la philosophie et des lois.

A quoi faut-il attribuer l'ignorance et la barbarie où végètent quelques races d'hommes? Pourquoi les habitants des terres australes vivent-ils depuis un temps immémorial dans un état voisin de celui des brutes? C'est que, pourvus de sens peu délicats, réduits à une pâture grossière, ils ne daignent pas même s'abaisser au soin de préparer leurs aliments, dont ils ont fait une profession à part, déconsidérée parmi eux. Voilà la cause de leur infériorité relative, ou, pour mieux dire, de leur dégradation.

Comparons avec ces sauvages les peuples de l'ancienne Grèce. Vous les voyez, à leur point de départ, honorer les fonctions culinaires; leurs princes mêmes ne dédaignent pas de les pratiquer. Achille, dans l'Iliade, découpe les viandes que tient Antomédon, tandis que Patrocle allume le feu. Ces commencements montrent déjà l'heureux instinct de cette nation, faite pour exceller en tout, et annoncent évidemment qu'elle civilisera l'Europe.

Etendons aux Romains cette comparaison. Dans les premières années de la république, leur goût est encore agreste, et leur cuisine dans l'enfance. Aussi point d'arts, point de littérature : c'est le temps de la rudesse des mœurs, jointe à l'esprit de violence et de rapine. Mais déjà cependant ils songent à bien vivre, et favorisent le travail qui sert à les nourrir. Le dictateur Cincinnatus cultivait lui-même ses choux; et le consul Curius Dentatus, qui ne dînait qu'avec des raves, les apprêtait de ses propres mains. Il y a

loin sans doute de cette frugalité des anciens Romains à la somptuosité qu'étalèrent leurs descendants. Mais c'est ainsi que tout a commencé. Leur cuisine immense, d'ailleurs, ne franchit cet intervalle qu'à force de patience et de temps, car il ne s'écoula pas moins de quatre siècles entre le repas de Dentatus et le festin de Trimalcion :

Tantæ molis erat romanam condere mensam !

L'appétit démesuré de cette Rome si populeuse lui imposa, pour l'assouvir, la nécessité de conquérir le monde. Or, comme les arts de la guerre ne peuvent se passer du secours de ceux de la paix, les uns et les autres se développèrent en même temps ; et la civilisation, se perfectionnant avec l'art culinaire, amena ce siècle d'Auguste, aussi célèbre par les merveilles en tout genre qu'il vit éclore que par les dîners où Mécène réunissait la bonne compagnie de Rome, et par les vins de Falerne et de Cécube, que chantait Horace, mais dont la réputation ne s'est pas soutenue jusqu'à nos jours.

Il est curieux de mettre en parallèle Rome et Jérusalem au temps de l'empereur Vespasien : l'une montait alors au faîte de la puissance, et l'autre s'éclipsait de la scène du monde. Ces deux événements si opposés trouvent chacun leur explication dans l'histoire de la cuisine. Rome, à mesure qu'elle subjuguait les peuples les plus éloignés, ne s'était pas bornée à recevoir les divinités de ces peuples dans le Capitole ; elle avait aussi admis sur ses tables les mets divers dont ils se nourrissaient : heureux mé-

lange qui facilitait la fusion des vainqueurs et des vaincus, et qui donna à l'empire de Romulus cette unité politique, origine de son agrandissement et de sa durée. Moïse, au contraire, trop exclusif dans ses préceptes, non seulement interdit aux douze tribus l'usage des mets étrangers, mais encore la chair de plusieurs animaux utiles de la Palestine, et principalement de celui que Tacite, avec un dédain peu philosophique, désigne sous le nom d'*ignavum animal.* Ce fut là, quoi qu'on en ait dit, le vice radical de sa politique. L'arrêt si rigoureusement prononcé contre le quadrupède qui est l'âme et le fondement de toute cuisine cultivée étouffa celle des Hébreux, hâta leur décadence, et fit avorter les desseins de leur législateur. Sa loi subsiste encore, mais sa nation n'existe plus.

Cette sage tolérance qui avait manqué aux établissements de Moïse aurait pu maintenir long-temps les institutions de Numa. Mais les Romains en abusèrent, et à leur propre détriment. En attirant à eux la substance des plus riches provinces, ils firent de leur capitale un magasin où s'entassèrent les provisions de la terre connue. Un superflu si excessif devait tenter des ennemis qui n'avaient pas même le nécessaire. Aussi vit-on, dès le ve siècle, de nombreux essaims accourir du Nord, se précipiter sur l'empire, et se le partager comme une ample curée. Ce fut ainsi qu'après avoir élevé Rome, la cuisine la fit tomber.

Encouragées par cet heureux succès, les émigrations des barbares se succèdent rapidement; et quand le Nord est épuisé, un peuple du Midi, les Arabes,

inondent à leur tour les contrées méridionales de notre Occident. L'invasion de ces nouveau-venus avait pour but, en apparence, la propagation de l'islamisme; mais réellement c'était la disette qui les chassait de leurs déserts. Ils ne visaient qu'à disputer aux Goths les dépouilles du grand empire, et à faire comme eux bonne chère aux dépens des vaincus. Presque toujours le patriotisme et la religion ne furent pour les conquérants qu'un instrument et un prétexte.

La domination des Arabes fut passagère, comme leur religion elle-même n'aura qu'un temps, car elle manque par la base. Mahomet, en l'instituant, commit la double faute d'y introduire la défense portée avant lui par Moïse, et d'y fulminer anathème contre ceux qui boiraient du vin. Si du moins, dans son Alcoran, où il a réuni tout ce qu'il savait de morale, de médecine et de jurisprudence, il eût renfermé dans un ou deux chapitres quelques rudiments de cuisine, et tenu par là une porte ouverte aux lumières, il aurait sauvé son ouvrage, et préparé à ses croyants un meilleur avenir. Mais il semble avoir affecté de n'en pas dire un mot. Quelques auteurs orientaux n'ont vu dans cette réticence qu'un témoignage de sa sobriété; d'autres, réfléchissant que le prophète était mort des suites du poison qu'on lui donna dans un repas, l'on présentée comme l'effet probable de son aversion pour un art qui avait abrégé ses jours. Quoi qu'il en soit, il est clair que cette lacune causera tôt ou tard la ruine de l'Alcoran.

Voilà donc l'Europe livrée à la voracité de ses

nouveaux maîtres. Ces déprédateurs imprévoyants et désœuvrés ne songent qu'à se bien repaître, sans pourvoir aux besoins futurs. Tout dépérit à vue d'œil autour d'eux; la pénurie suit l'abondance, on oublie insensiblement les doctrines des Lucullus et des Apicius, avec elles s'éteint le flambeau de le civilisation, et le moyen âge commence.

Cependant, au milieu de cette nuit profonde dont les ténèbres couvraient l'Occident, l'art culinaire, avec les lettres et les sciences, se tenant toujours par la main, s'étaient réfugiés dans les cloîtres. C'est de là qu'après dix siècles de misère et d'abrutissement, sortirent les anciennes traditions gastronomiques; lesquelles, s'insinuant par degrés dans le corps social, en remontèrent les ressorts et lui communiquèrent un nouveau principe de vie.

La restauration commencée dans les monastères fut complétée par la plus heureuse révolution. Vasco de Gama s'ouvre un chemin vers les côtes d'Asie en doublant le cap de Bonne-Espérance, et Christophe Colomb découvre l'Amérique; événements qui tiennent du prodige, et qui devaient donner un autre cours aux destinées de toutes les nations. Cabanis était persuadé que les relations avec les Deux-Indes avaient modifié le physique et le moral des Européens, par la raison incontestable qu'un changement de nourriture influe toujours sur l'économie animale et sur les phénomènes de l'entendement.

L'histoire du seixième siècle confirme cette opinion. A cette époque, des animaux et des végétaux inconnus jusque alors furent apportés dans nos climats, et offerts en tribut aux jouissances de la vie

civile. Ces délicieuses productions, en réveillant le goût des Européens par les sensations les plus vives, réagirent fortement sur leurs facultés intellectuelles, et aiguisèrent leur génie. L'esprit humain fit des pas de géant; il s'éleva de toutes parts des hommes extraordinaires, et des monuments qu'on n'a pas encore surpassés immortalisèrent le siècle de Léon X.

C'est ici le moment de toucher quelques mots de la réforme religieuse qui s'accomplit dans ce même temps. On n'ignore pas que, si Martin Luther se mit en révolte contre la cour de Rome, ce fut bien moins pour combattre les indulgences, ou pour changer le rituel, que pour affranchir l'Allemagne des jeûnes et des abstinences prêchés dans ce pays par les missionnaires du Vatican. Ses fougueuses *protestations* contre la diète forcée (d'où est venu le nom de *protestants*) furent un acheminement bien marqué à l'émancipation de la pensée. Du droit de manger découla naturellement le droit d'examen; et l'indépendance de la cuisine aboutit à la liberté de conscience, comme le renouvellement de cet art avait conduit à la renaissance des lettres.

Tandis que l'Europe changeait de face, et que l'approvisionnement de ses marchés passait des Vénitiens aux Portugais; tandis que Baïonne et Mayence se disputaient le monopole des jambons, et que la petite ville d'Amsterdam se transformait en cité opulente par le débit des harengs salés, la France jetait les fondements de sa grandeur prochaine. L'autorité royale s'y était affermie sur les débris du pouvoir féodal. Celui-ci, dépouillé par elle de tous ses anciens droits, hormis ceux de chasse et de pêche, ne

défendait encore sérieusement que ses perdreaux, ses lièvres et ses saumons. La couronne était disposée à les lui laisser; mais le peuple enfin eut envie d'en goûter à son tour. Alors commença cette lutte intestine entre l'aristocratie regorgeant de tout et la démocratie affamée, avant-coureur d'un choc inévitable. Il est à croire que Henri IV avait dessein de faire prévaloir des sentiments plus pacifiques lorsqu'il manifesta le vœu que chaque paysan de son royaume pût mettre la poule au pot tous les jours de fête; mais la mort funeste de ce bon roi ne lui laissa pas le temps de mettre les parties d'accord.

Si une telle transaction eût été possible, la cuisine l'aurait conclue sans efforts, sans commotions, et par le seul attrait du cabaret. C'était dans ces lieux de divertissement que se rapprochaient quelquefois, du temps de Sully et de Richelieu, les différentes classes de la société. Mais leur réconciliation tenait à un partage, plutôt qu'à un simple rapprochement; et c'est à quoi les mieux loties ne voulurent jamais entendre. Le cabaret n'en eut pas moins l'honneur de les habituer à vivre bien ensemble, d'adoucir les esprits, de polir les manières, d'effacer les traces de rouille qui ternissaient encore les qualités brillantes de la nation, et de marquer ainsi la transition de l'époque de François Ier à celle de Louis XIV.

Il faut avouer que la gastronomie, dont ce grand siècle fut l'ouvrage, en reçut bien moins de faveurs qu'elle n'avait droit d'en attendre, et qu'elle n'atteignit pas la hauteur que lui assignait le suicide héroïque de son représentant Vatel. Sans chercher les raisons pourquoi la cuisine classique ne commença

vraiment à se fixer que sous le règne de Louis XV, nous dirons seulement que l'usage des petits soupers, si connus dans notre histoire littéraire, fit la fortune du XVIIIe siècle. C'est en effet dans ces petits soupers que se formèrent tant de rares génies; Voltaire, Diderot, d'Alembert, et cette foule d'encyclopédistes, que leurs détracteurs accusèrent d'athéisme et d'immoralité: imputation assez réfutée par la vie exquise de ces voluptueux écrivains, et qu'on pouvait tout au plus adresser à l'astronome Lalande, qui, à ce qu'on prétend, mangeait des araignées.

Nous voici arrivés aux jours de gloire de la gastronomie, à cette mémorable révolution qu'elle seule a fait naître, et qu'elle achèvera. On sait comment la cuisine française a étendu ses conquêtes de proche en proche, comment elle a dressé ses batteries au sein des foyers étrangers, et substitué ses ingénieux procédés à la *polenta* des Italiens, au *verdame* des Ragusais, aux insipides *garbanzos* des Espagnols, et au *sauerkraut* des Tudesques. C'est d'elle qu'on peut affirmer qu'elle fera le tour du monde; elle est en marche, et on ne l'arrêtera pas. Voyez comme depuis long-temps tous les arts de l'esprit et de la main concourent à la seconder. L'agriculture a sacrifié les jachères au système des assolements; la navigation nous a enrichis de plusieurs végétaux utiles; l'économie politique a proclamé la liberté des céréales; la mécanique et la chimie ont fourni les tablettes de bouillon à l'usage des voyageurs, les fruits et les légumes préparés de M. Appert, la marmite autoclave de M. Lemare, et les soupes à la Rumford. La législation elle-même, en reconnaissant le principe de

l'égalité de l'impôt, a singulièrement accru la production et la consommation. La morale seule jusqu'à présent s'est montrée réfractaire ; la morale, qui s'obstine encore à chercher l'explication de l'homme ailleurs que dans son estomac. Un seul de ses maîtres, un seul, Vauvenargues, s'est rapproché de la bonne voie, et quand il a dit que les grandes pensées viennent du cœur, il ne s'est pas mépris de beaucoup.

Partons de ces mêmes données pour juger de l'état présent des sociétés européennes. Cessons de rapporter à un principe d'insubordination et à l'amour des nouveautés le malaise qui les travaille. Non, non, il ne s'agit pour elles que de mieux vivre ; il n'est question que de leur répartir les subsistances plus également. Ce serait aussi une étrange erreur de les assimiler à ces peuples de l'Indoustan, périodiquement décimés par la famine, que nos voisins de delà la Manche gratifient de missionnaires et de moniteurs au lieu de cuisiniers et de magasins d'abondance, puisque les Indous professent encore pour la plupart les préceptes de Pythagore, et les Européens ceux de Sancho Pança, lequel, en fidèle écuyer, prenait à cœur la gloire de son maître, mais qui avant tout s'inquiétait des provisions de son bissac. Tel est l'esprit de nos populations. Tous les gosiers sont dans l'attente, tous les gasters revendiquent leurs droits. Il est temps enfin d'aviser aux moyens de les héberger ; il est temps de les faire participer aux bienfaits des gouvernements représentatifs, primitivement créés pour les ventres, et qui trop souvent n'ont tourné qu'au profit des ventrus.

Que les souverains marchent donc de concert avec

leurs sujets, s'ils veulent en être suivis: car, ainsi que le dit M. d'Outrepont, dans ses *Promenades d'un solitaire*, les hommes ne vont où on les mène que lorsqu'on les mène où ils veulent aller. J'ajouterai que fort souvent ils sont plus pressés d'y aller que leurs chefs de les y conduire. Témoin les Russes, qui, las de ne manger dans leur pays que du gruau et du caviar, ont pour ainsi dire entraîné le czar avec eux jusqu'aux fertiles contrées que baigne la mer Noire, où ils se promettaient de prendre quelques bons repas, et d'où ils ne sont repartis en effet qu'après s'être bien restaurés. Les cabinets avaient dû s'y attendre; ils avaient dû prévoir que les Russes ne s'accommoderaient plus de leur cuisine après avoir connu la nôtre. Du reste, ce n'est pas à nous de nous récrier sur cette excursion gastronomique, ni de taxer les Russes d'indiscrétion, nous qui fûmes quinze ans traités gratis à table d'hôte dans le Nord et dans le Midi. Mais, d'un autre côté, nous savons trop ce que nous a coûté leur entretien, pour ne pas compatir à la détresse du sultan, si, comme on le présume, il est obligé d'essuyer une seconde visite de ses hôtes, qui seront d'autant plus insatiables qu'ils auront jeûné plus long-temps dans leurs quartiers d'hiver. Quoi qu'il en soit, l'intérêt commun exigerait que le grand-seigneur s'exécutât de bonne grâce, comme nous l'avons fait en pareil cas. Il importe à l'Europe que les Moscovites soient civilisés. Nous avons commencé leur éducation, que les Mahométans l'achèvent.

On voit, par tout ce qui précède, que la condition de l'humanité fut constamment subordonnée

aux vicissitudes de la cuisine. L'histoire n'est que le récit des combats, des pillages, des déplacements causés par la faim. *Il faut manger* a été de tout temps la devise des hommes; et la terre est un vaste gâteau qu'ils se disputeront à jamais.

Terminons ici ces vues abrégées, et ce plan imparfait d'un ouvrage qui manque à nos bibliothèques. La gastronomie attend un historien; mais celui qui voudra mériter ce titre aura en vain approfondi toutes les connaissances humaines, s'il ne consulte aussi les livres de M. Carême, que le monde gourmand considère comme les archives de l'art, et dont nous allons rendre compte sommairement.

Ainsi que tous les hommes supérieurs, M. Carême eut de bonne heure la conscience de ses forces et le pressentiment de son avenir. Il commençait à peine le noviciat de sa profession, qu'il nourrissait déjà le dessein de transmettre son nom à la postérité. Dans un âge qui d'ordinaire est si peu économe du temps, il passait le sien à s'instruire au cabinet d'estampes de la Bibliothèque royale, où il étudiait les dessins de Vignole et de Palladio, pour en appliquer les beautés aux décorations de la table. La réputation précoce du jeune artiste lui procura bientôt les plus flatteuses distinctions. Il fut tour à tour appelé par les souverains de l'Angleterre, de l'Autriche et de la Russie, comme Bernini fut jadis appelé par Louis XIV, et Falconnet par Catherine II. L'antiquité n'a point d'exemple d'un plus grand honneur décerné au talent culinaire, si ce n'est le fameux trait de générosité de Marc-Antoine, lequel, dans un repas donné à Cléopâtre, fut si content de son cui-

sinier, qu'il lui accorda une ville pour récompense.

La fortune souriait à M. Carême, et son nom était prononcé dans toutes les cours. Mais sa pensée le ramenait continuellement aux plans interrompus de sa jeunesse. Il en reprit enfin l'exécution; et après avoir dit adieu aux palais des rois, il revint à Paris, où il publia successivement ses quatre principaux ouvrages : le *Cuisinier français*, fruit de vingt-cinq ans d'investigations; le *Pâtissier royal*, recueil de compositions suaves et gracieuses; le *Maître-d'Hôtel français*, où brillent à la fois le praticien habile et l'administrateur consommé; enfin, le *Pâtissier pittoresque*, livre tout-à-fait neuf, et qui valut à son auteur le surnom de Palladio de la pâtisserie.

L'apparition de ces ouvrages fit d'autant plus de sensation, qu'on n'était pas accoutumé à trouver dans les livres du même genre ni un esprit aussi analytique, ni une méthode aussi lumineuse, ni une érudition aussi variée. La partie biographique surtout parut un modèle du genre : c'est là que M. Carême passe en revue tous les grands noms de la science culinaire, et qu'il fait à chacun sa part. Il y prodigue les expressions de sa reconnaissance pour ses premiers maîtres, et de son estime pour les disciples qui, sur ses pas, ont porté au plus haut point de perfection le fini de la sauce, le coloris du rôt, et le galbe du feuilletage. Il cite avec admiration l'industrie de ce fournier de la capitale, dont le four chauffe d'un côté, tout en cuisant de l'autre des biscuits de Savoie; comme il retrace avec enthousiasme les travaux du célèbre Tiroloy, du grand Avice, et de l'immortel Laguipierre. Mais peut-être a-t-il coulé

trop légèrement sur les illustrations de l'ancienne cuisine; et je crains que les connaisseurs ne lui reprochent surtout d'avoir omis le nom de Favart, le père de l'auteur comique, pâtissier distingué du temps de la régence, et l'inventeur des échaudés.

M. Carême n'a pas cru devoir uniquement s'occuper dans ses ouvrages de ce qui flatte et réjouit les sens; il y a fait entrer un vocabulaire des mots techniques de la gastronomie; une discussion grammaticale sur l'origine des appellations françaises ou étrangères qui en désignent les plus belles créations; des remarques sur les grands bals (1), des recherches faites dans ses voyages sur les productions naturelles des différents climats; des réflexions de morale enjouée qui se mêlent heureusement à ses digressions scientifiques; et enfin des vues raisonnées sur l'hygiène, sur le beau dans la poésie, la musique et l'architecture, et sur les méthodes d'enseignement suivies dans nos écoles : par où l'on voit qu'il a saisi les plus secrets rapports de sa profession avec la médecine, les beaux-arts et l'instruction publique; rapports qu'on ignorait avant lui, mais qui n'en existaient pas moins.

La médecine, en effet, n'ayant d'autre but que

(1) Ce serait ici le cas de citer textuellement le chapitre du *Patissier royal parisien* où il est question des *grand bals*, et d'expliquer par quels moyens M. Carême a su résoudre le problème qui consistait à joindre, dans ces fêtes si brillantes, mais si dispendieuses, l'économie à la magnificence. Mais les bornes de cette esquisse me forcent de tout abréger, et de renvoyer, pour les détails, au livre même de l'auteur.

d'entretenir ou de rétablir la santé, à quoi elle ne parvient, de son propre aveu, que par le discernement et l'emploi des diverses substances alimentaires en raison des tempéraments. Le médecin qui ne s'est pas rendu expert dans toutes les manipulations culinaires ne connaît son art qu'à demi, et il est telle infirmité qu'il traitera moins bien qu'un habile officier de bouche (1).

Les beaux-arts sont liés plus intimement encore avec la gastronomie : c'est une vérité qui ressort du langage même. La dénomination commune de *goût*, appliquée indistinctement au goût poétique et au goût sensuel, témoigne assez de leur affinité, et dénote visiblement que la perfection de l'un dépend de la délicatesse de l'autre.

Pour ce qui est de l'instruction publique, le besoin qu'elle ressent depuis long-temps de s'allier avec la cuisine s'offre aux yeux les moins exercés. On est chaque jour étonné de rencontrer, dans les pensions bourgeoises de Paris, des hommes, estimables d'ailleurs et d'un esprit orné, qui savourent de bonne foi les mets les plus rustiques, les assaisonnements les plus nauséabondes, et qui, appartenant au siècle des lumières par leurs connaissances, semblent, par cet appétit vicieux et inculte, être nés dans les siècles de barbarie. D'où il faut conclure que tout le monde ne

(1) Durant l'espace d'un an que M. Carême a dirigé en chef les cuisines du roi de la Grande-Bretagne, Sa Majesté, qui est depuis long-temps affligée de la goutte, n'a ressenti aucune atteinte de cette cruelle maladie.

sait pas manger; que l'éducation de la bouche est encore à faire pour bien des gens qui ne s'en doutent pas (1); qu'on ne sortira de cette ignorance que lorsqu'il y aura dans tous les colléges une classe de cuisine et de pâtisserie; et que lorsque ce temps heureux sera venu, un jeune homme bien élevé se fera partout reconnaître à son système de manducation.

Il est aisé de s'apercevoir, en parcourant les divers traités de M. Carême, qu'il a eu l'intention de les rendre utiles à plusieurs classes de lecteurs. Mais c'est à vous d'abord qu'il les a destinés, jeunes gens qui aspirez au difficile emploi de maître-queux. Profitez donc de ses leçons, et, quelle que soit votre aptitude, persuadez-vous bien qu'elle a besoin de guide; que les bons ragoûts ne s'improvisent pas; et qu'une application soutenue peut seule vous initier à la théorie des Chambords, aux secrets des croque-en-bouche, et aux mystères du vol-au-vent.

Il a écrit aussi pour vous, Sybarites raffinés qui humez avec extase le parfum de la truffe, et dont le cœur s'épanouit au fumet de la venaison. Vous apprécierez cette rotation de mets, cette variété de condiments, cette succession de saveurs, qu'il a si laborieusement combinés pour mériter votre suffrage.

(1) C'est un aveu que l'on peut faire sans rougir, après qu'un des plus grands monarques de notre temps en a donné l'exemple. On racontait malignement, devant l'empereur Alexandre, qu'un cuisinier français, jadis à son service, y avait amassé une grande fortune. « J'en suis bien aise, répondit l'empereur, il le méritait bien, c'est lui qui nous apprit à manger. »

Il obtiendra le vôtre également, observateurs pieux des ordonnances de l'Eglise ; car il a soigné par-dessus tout le chapitre du maigre, et il s'est fait un point capital de consacrer la quintescence de ses talents aux quarante jours de l'année dont il porte le nom.

Vous accueillerez enfin avec approbation les recettes de M. Carême, amphitryons et parasites engourdis par les glaces de la vieillesse. Elles redoubleront l'énergie de vos forces gastriques, elles vous mettront en état de figurer long-temps encore au banquet de la vie (1). Ah! s'il eût reçu en partage le génie de la mécanique, il aurait vraisemblablement opéré en votre faveur de plus grandes choses ; et peut-être eût-il surpassé le chef-d'œuvre de Vaucanson, lequel était venu à bout, comme on sait, de faire manger et digérer un canard automate.

Mais M. Carême, quoique ambidextre, ne fut jamais mécanicien, et c'est même inutilement qu'il naquit architecte (2). Les circonstances l'ont jeté

(1) C'est un des axiomes de M. Carême, que la bonne cuisine est l'unique principe de la longévité. Il ne doute pas que de deux grands seigneurs, entre qui tout serait égal, l'âge, la complexion, les idées et les habitudes, celui des deux qui aurait le meilleur cuisinier ne vécût une dizaine d'années plus que l'autre.

(2) M. Carême a mis au jour deux *Recueils de Projets d'embellissements pour les villes de Paris et de Pétersbourg*, dédiés l'un à S. M. Charles X, l'autre à S. M. Alexandre, autocrate de toutes les Russies ; projets qui ont mérité les éloges de nos premiers artistes, et qui assurent à leur auteur une place distinguée parmi les architectes du 19e siècle.

hors de sa vocation, et il a déserté le Parnasse pour s'enrôler sous les bannières de Comus. Qu'il ne s'en plaigne pas : l'art de nourrir les hommes est aussi honorable pour le moins que l'art de les loger. Dans celui-là, d'ailleurs, il tient le premier rang ; aucune renommée ne s'élève au-dessus de la sienne. Réformateur de l'ancienne école, et fondateur de la moderne, il ne lui reste plus qu'un titre à conquérir : celui de président de ce congrès gastronomique dont lui-même a conçu l'idée : respectable assemblée, où comparaîtraient les diplomates de l'office, les grands dignitaires du buffet, et tous les *cordons-bleus* à la suite ; où l'on mettrait en délibération les méthodes culinaires devenues l'expression récente de la société ; et dont la clôture serait un splendide festin, composé de mets nouveaux inventés par les orateurs, et exécutés par eux-mêmes.





REMARQUES ET OBSERVATIONS

SUR

LES JEUNES GENS.

Dernièrement, un de mes amis, étant encore tout courroucé, me dit : « Je viens d'avoir une scène à votre sujet. — Pourquoi donc, lui dis-je ? — Eh bien ! croiriez-vous que les jeunes pâtissiers ont tous la prétention d'être des Carême ? — Tant mieux, mon bon ami, en leur met-

tant mes livres dans les mains, ma pensée fut de leur donner des moyens prompts et faciles d'exécuter mes travaux. — Mais, mon cher Carême, ils ont beau faire, c'est à vous qu'ils sont redevables du développement de leurs moyens de bien faire. — Allons, allons, lui dis-je, s'il en est d'assez vains pour le méconnaître, ils ne pensent pas tous de la même manière. — Oui, sans doute, me dit-il, j'en connais aussi; mais sans vos ouvrages, où en seraient-ils? D'ailleurs, dans le temps de vos extras, en deux jours vous exécutiez quatre grosses pièces dont deux montées (et chaque jour de nouveaux dessins), les entrées de couleur, l'entremets de pâtisserie, et celui de sucre. Où sont donc aujourd'hui les jeunes gens capables de faire seuls les mêmes travaux en deux jours? Je l'arrêtai : — Ne vous fâchez pas, mon ami, ma carrière ne ressemble en rien à la leur; ils ne s'aperçoivent pas que cette réputation dont ils parlent avec tant d'engouement sera bientôt éclipsée par d'autres jeunes gens plus habiles. Mes livres préconiseront désormais ces réputations nouvelles, sans qu'ils puissent en arrêter les effets. Voilà, mon ami, des faits incontestables; et quoi qu'ils en puissent dire, ces vérités sont consolantes pour moi. J'aurai bientôt, je l'espère, achevé mes travaux culinaires; et, pour me venger de cette jalousie de jeunesse, je veux les initier de tous mes moyens au beau travail de la cuisine moderne. J'ai su profiter d'un temps plus heureux pour l'art alimentaire. Vous avez vu comme moi les grands festins donnés du temps de l'empire, et depuis cette époque; mais il est vrai de dire que les jeunes gens amoureux de la science n'ont point

été à même comme nous de développer leurs talents précoces ; et si mes ouvrages ont suppléé pour eux au manque de cette activité qui fait naître mille choses nouvelles , j'aurai atteint le but que je m'étais proposé. — Ah ! me dit-il, voilà bien votre indulgence pour les jeunes gens. — Mais, mon ami, je dis vrai : des temps plus heureux pour l'art culinaire m'ont servi à souhait , et je me suis occupé spécialement de mon état : voilà tout. — Eh bien ! répondit-il avec vivacité , vous avez beau dire , ces jeunes gens ne devraient point oublier ce que vous avez fait pour eux.—Tenez , mon ami , je veux finir ici cette discussion ; vous saurez donc que j'emploierai toujours mon expérience pour les mettre dans la bonne voie, en leur signalant leurs fautes et leurs égarements dans leurs travaux. Vous allez juger de ma remontrance , elle est fondée sur des principes invariables.

Les arts et métiers ont des règles certaines, et, dès qu'on s'en écarte , le bon sens des personnes qui jugent nos talents s'aperçoit aisément du manque de logique de ceux qui veulent innover, sans s'apercevoir des vices de leurs innovations.

Depuis que la seconde édition de mon *Pâtissier* a paru , j'ai donné de nouveaux socles en gradins , formés avec des moules à corbeille ; ils ont profité de cette idée pour en abuser ; mes modèles sont toujours en harmonie avec les règles de l'art , tandis qu'ils ont imaginé de former des socles avec des boules , des formes de vase qui ne signifient rien , et des fragments de colonne qui portent les abaisses du milieu seulement ; sur ces socles fragiles, ils posent ce-

pendant des biscuits, des brioches, des babas de grosse pièce : cela est extrêmement ridicule. Voilà précisément ce qui est arrivé dans un temps plus reculé à l'égard des socles en saindoux. Ma juste critique a fait disparaître pour jamais de nos travaux de cuisine ces pitoyables innovations. Pour arriver ici aux mêmes résultats, je demanderai aux jeunes praticiens qui se vouent à la pâtisserie s'ils n'ont pas vu, dans nos musées et dans les jardins qui embellissent Paris, les statues ainsi que les vases posés sur des piédestaux plus volumineux que les objets qu'ils portent ? Cela est dans la nature des règles de l'art. Pourquoi donc déroger à ce principe éternel du vrai et du beau? Mon ami m'interrompit : — A la bonne heure, me dit-il, voilà des vérités, voilà des choses raisonnables que les deux tiers de ces messieurs ne comprennent pas, et cela parce que la routine les prédomine encore, et qu'ils sont aveuglés par un amour-propre démesuré. — Vous avez parfaitement raison, lui dis-je; mais ce ridicule ne peut durer long-temps ; mes conseils les ramèneront à mieux comprendre leurs intérêts, puisqu'il y va de leur réputation : car, pour en acquérir une réelle, il faut que le bon sens préside toujours à nos travaux, et les censeurs sévères rendront toujours justice à leur manière de faire. Oui, mon ami, ces sages observations influeront désormais sur l'esprit des jeunes praticiens jaloux d'acquérir une renommée durable.

Puisque j'ai parlé des socles en saindoux, je dirai que, dans ce temps-là, des hommes sans goût avaient pensé faire des merveilles en décorant leurs tristes socles avec des bandes de papier de couleur dont la

découpure représentait des ornements, et cela parce qu'ils avaient vu des praticiens habiles (Laguipierre et Harlay) peindre leurs socles : or ces décorations étaient plates, unies et sans élégance : c'est le pire des décors que l'on puisse employer. Nos socles doivent être décorés, ainsi que je l'ai démontré dans mon *Traité du froid*, avec des choses en relief, afin de produire plus d'effet et d'avoir le caractère particulier qui distingue la cuisine moderne. Cependant ces vrais principes sont de nouveau méconnus. Dernièrement j'ai vu un grand bal dont les travaux de cuisine et de pâtisserie étaient considérables et parfaitement beaux d'exécution, et dans lesquels j'ai remarqué cinq socles dont les profils avaient toute l'élégance désirable ; mais il n'en était point ainsi de la décoration : elle était toute de la même couleur et peinte avec goût, il est vrai.

Je rends cette justice à notre jeune artiste, M. Giroud fils ; cependant j'aurais mieux aimé avoir vu un seul socle peint de cette manière, en y additionnant toutefois quelques ornements en relief, afin de lui donner plus d'élégance; puis, les quatre autres socles auraient dû être décorés d'une manière différente, avec des fleurs imitées avec du saindoux de couleur, des pâtes d'office, des pastillages de couleur, puis des branchages d'arbrisseaux d'hiver et des petites immortelles. Assurément ces cinq socles, ainsi décorés, auraient produit tout l'effet possible ; il y aurait eu dans cette manière de faire plus de talent d'exécution. D'ailleurs, nous ne devons point imiter le genre de la porcelaine, étant assez riches de nos propres

moyens, sans rien emprunter à une industrie qui n'est point la nôtre.

Puisque je parle de porcelaine, je prierai à ce sujet mes confrères d'observer ces jolis tasses, théières, pots au lait, et autres objets de fantaisie, que l'on remarque aujourd'hui dans les magasins de porcelaines: eh! bien, les fleurs qui les décorent sont en relief, et les brillantes couleurs, qui rappellent la nature, leur donnent ce beau caractère qui les rapproche du vrai. Assurément l'œil est plus vite attiré par ces fleurs en relief que par celles peintes sur la porcelaine unie. Ces faits sont incontestables, et viennent à l'appui de mes véridiques observations. D'ailleurs, il suffit à ceux de mes confrères qui se mêlent de décoration de composer les ornements de leurs socles ainsi que je viens de l'énoncer : alors ils apprécieront les résultats favorables que doit produire la décoration de nos socles, dont l'élégance des profils est une des belles choses que la cuisine française puisse offrir sur les grandes tables, et sur les buffets des grands bals.

Que notre jeune artiste peintre adopte ce nouveau genre de mêler son joli décors colorié avec celui en relief, et bientôt il aura acquis la preuve de la vérité de mes observations, et sa réputation ira toujours croissant.

J'ai encore remarqué à ce grand bal des entremets très jolis, exécutés en salades de salsifis ; et vraiment je suis fâché de voir que les jeunes gens confondent tous les genres. La manière élégante dont ces entremets étaient dressés appartient incontesta-

blement aux suédoises, et aux pommes au riz; or, je le répète, c'est un tort grave que de ne pas bien comprendre les choses dans lesquelles l'on veut innover, et cela dans l'intérêt de l'art et de soi-même.

Vous avez raison, me dit mon ami : voilà le langage de la pratique et de l'expérience. Le nouvel ouvrage que vous allez publier sur la cuisine française au dix-neuvième siècle produira le même effet que votre *Pâtissier*, lorsque la première édition parut; et les hommes vains du savoir des autres, lorsqu'ils vont avoir cette nouvelle production dans les mains, se croiront encore des hommes bien capablespar eux-mêmes. — Oui, sans doute, avec des milliers de confrères. — Tandis que ce travail culinaire que vous avez créé et perfectionné depuis trente ans n'appartient qu'à vous. Les jeunes gens s'apercevront, comme par le passé, que vos antagonistes savent bien tirer parti de vos dessins et recettes, que ce grand travail alimentaire est entièrement neuf pour eux, et qu'il fera naître des choses nouvelles chez les praticiens qui se plaisent à méditer sur la science.—Ceux-là, repris-je, verront combien il m'a fallu de persévérance et de courage pour avoir consacré ma vie entière et ma fortune aux développements et progrès de toutes les parties de la cuisine moderne. Mais, mon ami, puisque vous parlez de l'époque où parut mon ouvrage sur la pâtisserie moderne, vous savez que, dans le discours préliminaire de ce livre, j'ai réfuté avec énergie les auteurs des livres de cuisine qui avaient paru alors, et

depuis; je me suis expliqué de la même manière avec de pitoyables plagiaires qui, parce qu'ils savent écrire, se croient capables de faire des livres élémentaires sur notre grande cuisine nationale.

Maintenant, mon ami, je vous dirai franchement que je voudrais bien pour quelque chose qu'il me fût possible de voir la figure de ces mêmes auteurs lorsqu'ils vont parcourir les chapitres de cette nouvelle production; car ils avoueront sans doute à leur honte que leur rapsodie de cuisine était réellement aussi loin de la cuisine française que leurs écrits sur la pâtisserie l'étaient de mon traité sur cette belle partie. Ces faits sont avérés par cette nouvelle publication sur l'art culinaire. Ensuite je dirai à ces hommes, ainsi qu'au vieux praticien qui attend depuis long-temps que cet ouvrage paraisse pour y puiser sans doute des idées neuves, que j'ai marqué cet ouvrage du cachet de ma manière de faire; que les grands noms qu'il m'a plu de donner aux mets que j'ai créés les caractérisent d'une manière particulière; qu'ils auront beau les défigurer, en les mutilant par leur plagiat, que je les reconnaîtrai aisément, étant à même plus que personne de juger des faits; que j'ai dans les mains des menus des hommes qui avaient le plus de réputation à la renaissance de l'art, que j'ai su profiter de leur savoir, mais que ma cuisine n'est point la leur; que je saurai signaler hautement les larcins que l'on serait tenté de me faire; que j'userai de mon droit d'auteur avec énergie, en frappant du cachet du ridicule ces hommes sans génie qui se traînent lâchement sur les traces d'autrui.

Ensuite à ceux de mes confrères qui ont appris un peu à dessiner, et qui viendraient me dire : Pourquoi donc vos hatelets ne sont-ils pas en parfaite harmonie par leurs proportions et garnitures avec la grandeur de vos grosses pièces ? je répondrai qu'en les composant pour servir à l'intelligence de mon livre, je n'avais point de modèle sous les yeux ; que, dans le temps où je servais de grands dîners, le moment n'était pas opportun pour dessiner mes grosses pièces et entrées garnies d'hatelets. La même chose se fait remarquer sans doute dans mon Traité du froid à l'égard des hatelets et des grosses pièces posées sur des socles. Cependant je me suis rendu compte de ces détails par une échelle de proportion ; mais, en dessinant la garniture de mes hatelets, elle devenait si petite que je pris le parti de ne plus exécuter de dessin que de goût, ayant du reste bien assez de décrire les détails de théorie, et de faire au fur et à mesure les dessins qui donnent un caractère si distingué à la garniture de mes hatelets et à celle de mes grosses pièces qu'ils ornent avec élégance. Or, je pense en ceci avoir rempli ma tâche d'auteur envers mes confrères, en leur présentant l'ensemble raisonné de mes travaux sur l'art culinaire, qui, sans mon amour pour la science, seraient encore à faire, à moins qu'un praticien connu n'eût eu le courage d'entreprendre cette grande besogne. Je cherche, et je n'en connais pas. En résumé, mes dessins, quels qu'ils soient, rendront de réels services à ceux de mes confrères qui ont du bon sens et du goût. La chose importante ici était de représenter autant que possi-

ble la physionomie des choses que je décris. Voilà toute ma prétention, et le but que j'ai toujours désiré atteindre dans mes ouvrages culinaires et gastronomiques.



FIN DU TOME DEUXIÈME.

TABLE

DES CHAPITRES ET DES SOMMAIRES

CONTENUS DANS CE VOLUME.

TROISIÈME PARTIE.

FIN DE LA TABLE DU DEUXIÈME VOLUME.

